



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>

Frank Oliver.

LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS;

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE
sorte de Repas en gras & en maigre,
& la meilleure maniere des Ragoûts les
plus délicats & les plus à la mode; & tou-
tes sortes de Pâtisseries: avec des nou-
veaux desseins de Tables.

*Ouvrage très-utile dans les Familles, aux
Maîtres d'Hôtels & Officiers de Cuisine.*

TOME SECOND.



A24088

A PARIS,

Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixième
Pilier de la Grand' Salle, vis-à-vis l'Escalier de la
Cour des Aides, à la Bonne Foy couronnée.

M. DCCXXXIV.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

UNION COM

LIBRARY

...

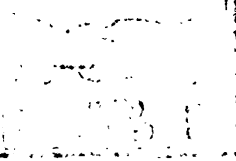
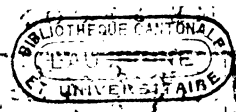
...

...

...

...

...



...

...

51411
DON

Digitized by Google



LE NOUVEAU
CUISINIER
ROYAL
ET, BOURGEOIS,

SUITE DE L'INSTRUCTION

EN FORME DE DICTIONNAIRE

*Enseignant la maniere d'apprêter
 toutes sortes de viandes grasses
 & maigres.*

P.

P A I N.



N fait diverses Entrées qu'on
 appelle Pain ; comme Pain au
 Jambon , Pain de Perdrix ,
 Pain au Veau, Pain d'Espagne,
 & autres. Voici la maniere de les faire.

Tome II,

A

2 P. *Le nouveau Cuisinier*

Pain de Veau.

Prenez de la roüelle de Veau , coupez-la par tranches bien minces , que vous battrez avec le dos d'un couteau. Vous en prendrez à proportion du plat que vous voulez faire. Après il faut prendre d'autre roüelle de Veau , & la bien hacher avec du lard blanchi, de la graisse blanchie , du Jambon cuit , toutes sortes de fines herbes , la chair d'un estomac de Chapon & de Perdrix ; un peu de truffes hachées , & de champignons & mousserons aussi hachez ; tout cela bien assaisonné de toutes sortes de fines épices , & mêlé d'un peu de crème de lait. Il faut avoir une casserole ronde , y arranger des bardes de lard , y mettre la moitié des tranches de Veau battues , & ensuite la farce. Il faut achever de couvrir au-dessus de la même manière que dessous , en sorte que la farce soit bien enfermée. Ensuite mettez à la braise bien couvert feu dessus & dessous , & le faites bien cuire. On peut mettre dans la farce une petite pointe d'ail. Il faut servir chaudement , ayant bien dégraissé , & dressé votre plat proprement & avec adresse.

Royal & Bourgeois. P. 3

On peut servir ce Pain de Veau , aux pois & aux asperges , quand c'en est la saison.

Voici la maniere de faire le ragoût de pois. Passez vos pois dans une casserole , avec du beurre frais , & un bouquet , assaisonné de poivre & de sel , & y mettez une pincée de farine , en leur faisant faire deux ou trois tours , & les mouiller de jus , & les laissez mitonner à petit feu : étant cuit , il faut les achever de lier avec un coulis de Veau & de Jambon. Votre Pain de Veau étant cuit , vous le retirez de dedans la casserole , & le mettez égouter , & en ôtez les bardes de lard , & le mettez mitonner dans votre ragoût de pois ; ensuite vous le dressez dans un plat , & jetez votre ragoût de pois par-dessus , & le servez chaudement pour Entrée. L'on le sert avec un ragoût d'asperges en petits pois ; les asperges étant coupées , vous les faites blanchir dans de l'eau bouillante , & les passez de même que les pois.

L'on sert aussi le Pain de Veau , avec un ragoût de concombre dans la saison , ou bien avec un ragoût de chicorée , une autre fois avec un ragoût de petits champignons.

4 P. *Le nouveau Cuisinier*

Pain d'Espagne.

Il faut prendre des estomacs de Perdrix rôties , les bien hacher , & une poignée de Pistaches bien échaudées , piler bien le tout dans le mortier. On y met trois ou quatre jaunes d'œufs , suivant vôte plat , & de bon jus de Veau ; le tout bien délayé dans le mortier , & passé dans l'étamine , comme si c'étoit de la crème à l'Italienne. Etant bien passé , il faut verser le tout dans un plat , & le mettre sur des cendres chaudes , avec un couvercle de tourtiere par-dessus , & y mettre feu dessus & dessous , jusqu'à ce qu'il soit bien pris. Il faut le faire porter sur table par une personne adroite , de peur qu'il ne se rompe en s'ébranlant : servez chaudement.

Pain au Jambon.

Passiez vos tranches de Jambon comme ci-devant , hors qu'il n'y faut point de champignons , ni les passer par l'étamine. Etant cuit , s'il n'est pas assez lié , on y mettra un peu de coulis de Pain. Il faut avoir un Pain de Porage , le fendre par le milieu ; de maniere que les deux

Royal & Bourgeois. P.

croûtes , dessus & dessous , soient entières , ôtez la mie de dedans , & faites-le sécher & prendre couleur à l'air du feu , ou au four , qu'il soit roux. Quand on sera prêt à servir , prenez les deux croûtes , joignez-les ensemble dans un petit plat , les ayant fait un peu tremper dans la sausse ; mettez vôt're ragoût dedans , & la sausse entre deux , & garnissez vôt're Pain de tranches de Jambon , & jetez le jus par-dessus le pain ; servez chaudement pour Entremets.

Autre Pain au Jambon.

Prenez un petit Pain bien chapelé ; faites - y un trou par-dessous , & gardez le-morceau de l'ouverture , pour le boucher après : ôtez-en toute la mie , & remplissez vôt're Pain d'un hachis de Perdrix. Vous trouverez la maniere de faire le hachis à la lettre H. Vôt're Pain étant plein , vous le fermez avec le morceau que vous avez ôté , & le ficelez en croix , de peur que le morceau ne tombe ; & le faites tremper dans du lait pendant un demi - quart-d'heure , & le retirez sur une assiette pour le laisser égoutter : ensuite vous le faites frire , & le mettez dans le plat que vous voulez

A iij

6 P. *Le nouveau Cuisinier*

servir. Vous avez un ragoût de Jambon, que vous faites ainsi. Prenez des petites tranches de Jambon, que vous battez bien, & les mettez au fond d'une casserole, & les faites suer comme un jus de Veau : étant attaché, vous y mettez un peu de lard fondu, avec une pincée de farine ; & remuez bien le tout ensemble pendant un moment, & le mouillez d'un jus de Veau, & l'achevez de lier d'un coulis. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. L'on peut mettre un moment votre Pain frit dans le ragoût ; ensuite le remettre dans votre plat que vous voulez servir, & le garnir de vos tranches de Jambon, & jeter le jus par-dessus, & le servir chaudement pour Entremets.

Pain de Perdrix.

Faites rôtir des Perdrix ; étant cuites, desossiez-les, & y mettez du lard blanchi, une couple de tetines de Veau blanchies, un peu de Jambon, champignons, truffes, ciboules & persil, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices ; quatre à cinq jaunes d'œufs crus, de la mie de pain trempée dans de la crème : hachez le tout ensemble, & les pi-

Royal & Bourgeois. P. 7

lez dans le mortier ; ensuite dressez la figure d'un pain dans un plat d'argent ou tourtiere , de vôtre farce , en luy laissant un trou dans le milieu : vous prenez une Perdrix cuite à la broche , que vous coupez en petits filets : passez quelques champignons & truffes vertes dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & les mouillez de jus de Veau & d'essence de Jambon , & les dégraissez bien , & les liez d'un coulis : ensuite vous mettez vos filets dans le ragoût. Voyez qu'il soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe , & le mettez refroidir , & le vuidez dans vôtre pain , que vous avez préparé , & l'achevez de couvrir de la même farce , & le frottez d'un œuf battu , & le panez d'une mie de pain bien fine , & le mettez cuire au four , qu'il ait une belle couleur ; & le servez chaudement pour Entrée.

Pain aux Mousserons.

Il faut prendre un pain qui soit bien rond , & qui ne soit point ouvert , & y faire une ouverture par-dessous , & en garder le morceau , & en ôter la mie le plus que l'on pourra , & le remplir d'un hachis de Perdrix ou d'autre , & le refermer avec le morceau que vous en

A iij -

8 P. *Le nouveau Cuisinier*

avez ôté , & le ficelez de peur que le morceau ne tombe ; ensuite le faire tremper dans du lait , & le faire frire dans du sain-doux , qu'il prenne une belle couleur. Prenez une poignée de Mousserons ; mettez-les mitonner dans une casserole , avec de l'essence de Jambon ; étant cuits , liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le ragoût soit un peu ample en saussé : mettez mitonner un moment le Pain dans le ragoût ; retirez-le , & dressez-le dans un plat ; ôtez-en la ficelle ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croûtes aux Mousserons ; c'est-à-dire , il n'y a qu'à prendre un Pain chapelé , & en couper des croûtes de la grandeur d'un écu , & les mettre tremper dans du lait , & ensuite les frire , qu'elles prennent une belle couleur , les laisser égouter , les dresser proprement dans un plat , & jeter le ragoût de Mousserons par-dessus , & les servez chaudement pour Entremets.

Pain aux Champignons.

Il faut farcir votre Pain de même que celui aux Mousserons , & le faire frire.

Royal & Bourgeois. P. 9

Faites un ragoût de Champignons ; prenez deux à trois poignées de petits champignons bien épluchez , & les passez dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & les mouillez d'un jus de Veau , & les assaisonnez de sel , de poivre , & d'un bouquet , & les laissez mitonner , & les bien dégraisser , & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon , & mettre mitonner le Pain un moment dedans , & le retirer , & le dresser dans un plat , & jetez le ragoût par-dessus , & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croûtes aux Champignons , de la même manière que ceux aux Mousserons.

Pain aux Truffes.

Le Pain étant farci & frit de même que celui aux mousserons , faites un ragoût ; vos Truffes étant bien pelées & lavées , coupez-les par tranches , & les mettez dans une casserole ; & les mouillez d'un jus de Veau , & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuites , les lier d'un coulis de Veau & de Jambon , & assaisonné de sel & de poivre : Mettez mitonner un moment le Pain , & le retirez & le dressez sur un plat , & jetez votre

100 *P. Le nouveau Cuisinier*

ragoût de Truffes par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des Croûtes aux Truffes de la même maniere que ceux aux mousserons.

Pain aux Morilles.

Vôtre Pain étant farci & frit de même que celui aux mousserons, il faut couper vos Morilles en deux, ou en quatre, les laver en plusieurs eaux, à cause du sable, & les passer avec un bouquet dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les assaisonner de sel & de poivre, & les mouiller de jus, & les laisser mitonner à petit feu, & les bien dégraisser, & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon : Mettez mitonner le Pain un moment, & le retirer, & le dresser sur un plat : voyez que le ragoût soit d'un bon goût. Faites un cordon de vos Morilles autour de votre Pain, & jetez le jus par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on sert des Croûtes aux Morilles de la même maniere que ceux aux mousserons.

Pain aux pointes d'Asperges.

Coupez la quantité qu'il faut pour un

Royal & Bourgeois. P. 11

plat , & pour emplir un petit pain de pointes d'Asperges , & les faites blanchir dans de l'eau bouillante , & les retirer , & les faites égouter , & les passez dans une casserole , avec de bon beurre frais , un bouquet , & assaisonné de sel & de poivre ; & y mettez un peu de farine , & leur faites faire quatre à cinq tours sur le fourneau , & les mouillez d'un jus de Veau : étant cuites , délayez une couple de jaunes d'œufs avec de la crème ; & liez vos pointes d'Asperges , & y mettez un peu de sucre : voyez que le ragoût soit d'un bon goût. Il faut prendre un Pain bien chapelé , & y faire une ouverture dessous , & en ôter bien la mie , & le remplir du ragoût de pointes d'Asperges , & le reboucher du morceau de Pain que vous en avez ôté ; & le ficeler , & le mettre tremper dans du lait , & le retirer , & le laisser égouter , & le faites frire dans du sain-doux , qu'il prenne une belle couleur , & le mettez mitonner dans le ragoût de pointes d'Asperges. Il faut que la sausse du ragoût soit un peu longue : Retirez votre pain , & le dressez dans un plat , & jetez votre ragoût par-dessus , & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait de même un Pain aux pois.

Pain à la Crème.

Mettez une cuillerée d'argent de farine de ris dans une casserole, & la délayez avec un peu de lait, & cinq jaunes d'œufs, & achevez de délayer de lait la valeur d'un demi-septier, & un demi-septier de crème, & un peu de sucre à proportion de ce qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton, & un peu de sel, & faites cuire votre crème sur un fourneau, en la remuant toujours, lorsqu'elle boût; retirez-la, & y mettez de l'écorce de citron verd hachée, quelques biscuits d'amandes ameres, & la laissez refroidir. Prenez un Pain bien chapelé, & en ôtez bien la mie, & remplissez le Pain de crème, & refermez le trou, & le mettez tremper dans du lait un demi-quart-d'heure, & le retirez, & le dressez dans un plat d'argent, ou tourtiere, & le suerez, & le piquez par-tout de lardons d'écorce de citron verd, & le mettez au four, qu'il prenne une belle couleur, & le retirez, & le servez chaudement pour Entremets.

L'on fait des petits Pains à la crème de la grosseur d'un œuf; étant bien chapelé, vous y faites un petit trou par-des-

Royal & Bourgeois. P. 13

sous, & en ôtez bien la mie, & les remplir de la même Crème qu'il est marqué ci-dessus; & les refermer, & y mettez une ficelle en croix, & les faire tremper dans du lait, & les retirer, & les mettre égouter, & les faire frire dans du sain-doux, ou beurre raffiné, qu'ils prennent une belle couleur; les retirer, & en ôter la ficelle, & y râper du sucre dessus, & les glacer avec la péle rouge, & les servir pour un plat d'Entremets, ou pour garniture.

P Â T E Z.

Il y en a de plusieurs sortes, tant en gras qu'en maigre; les uns se servent froids pour Entremets, & les autres chauds pour Entrées. Voici la maniere de préparer la Pâte.

*Pâte bise, pour les Pâtez de Jambon,
& grosse venaison.*

Prenez un boisseau de farine de seigle, pétrissez-la avec de l'eau un peu chaude; mettez-y un peu de sel menu, & demi-livre de beurre frais; faites votre Pâte un peu ferme, & formez votre abaisse avec le rouleau de l'épaisseur d'un bon pouce;

Pâte blanche pour les gros Pâtes qui se mangent froids.

Mettez un demi-boisseau de fleur de farine de froment sur une table bien nette ; faites une fosse dans le milieu, & mettez-y deux livres de beurre frais & trois onces de sel bien menu, & un demi-septier ou environ d'eau tiède ; maniez le tout ensemble & en formez votre Pâte ; si elle est trop forte, vous y ajouterez encore un peu d'eau pour la rendre plus maniable ; ensuite formez-en votre abaisse avec le rouleau. On doit y mettre plus de beurre en Hiver qu'en Été, parce que le froid la rend plus sèche & plus difficile à manier.

Si vous la voulez rendre plus fine, vous y mettrez trois livres de beurre, & observerez la même chose comme ci-dessus.

Pâte feuilletée.

Mettez trois livres de fleur de farine sur votre table, faites votre Pâte avec de l'eau froide, mettez-y un peu de sel menu, & si vous voulez quelques jaunes d'œufs ; pétrissez-la & la rendez maniable ; ensuite faites-en une abaisse avec

Royal & Bourgeois. P. 15

votre rouleau à l'épaisseur d'un pouce : vous la couvrez ensuite de deux livres & demie de bon beurre frais , & renversez l'un des bouts sur l'autre , de telle manière que le beurre soit en dedans ; vous la détendrez une seconde fois avec le rouleau en la poudrant de farine dessus & dessous . pour qu'elle ne tienne pas à la table : la replier & la détendre derechef , continuant ainsi jusqu'à cinq ou six fois. Elle est bonne à faire des Pâtes d'assiette , de Veau , de Pigeonneaux , de beautilles , & autres à manger chaud ; elle peut aussi servir à faire des Tourtes de confitures , & autres pièces de four.

Pâté chaud de Perdrix , Becasses , &c.

Il faut avoir deux Perdrix & deux Becasses ; les Perdrix, les bien vider & garder le foye ; retrousser les unes & les autres proprement , & les battre sur l'estomac avec un rouleau : ensuite les piquer de gros lard & jambon assaisonnez de poivre , sel , fines herbes & fines épices ; les ayant piquées , fendez-les par le dos ; pilez les foyes de vos Perdrix , avec du lard râpé , champignons , truffes , ciboule & persil , & assaisonné d'un peu de sel , poivre , fines herbes & fines épices ;

16 P. *Le Nouveau Cuisinier*

étant bien pilez , vous en farcissez les corps de vos Perdrix & Becasses ; il faut encore hacher & piler du lard , faire une pâte composée d'un œuf , de bon beurre & farine , & un peu de sel. Formez deux abaisses , jetez - en une sur du papier beurré ; prenez du lard pilé dans le mortier , & l'étendez proprement sur l'abaisse. Assaisonnez vos Perdrix & Becasses , & rangez - les rondement ; il faut leur avoir cassé tous les os. Mettez-y quelques truffes & champignons , une feuille de laurier , le tout bien couvert de bardes de lard. Enfoncez votre autre abaisse rondement ; fermez bien les bords tout autour , dorez votre Pâté & le mettez au four , prenant garde au feu. Etant cuit , retirez-le & ôtez le papier de dessous : ayez un bon coulis de Perdrix , quelques ris-de-veau , champignons & truffes ; coupez le couvercle du Pâté , levez toutes les bardes de lard , dégraissez - le bien , pressez un jus de citron ; & quand il faudra servir , jetez le tout dans le Pâté bien chaudement , couvrez-le , & le servez en même-temps pour Entrée.

— Les Pâtes chauds de Poulets , Pigeons , Aloüettes , Cailles , Grives , & autres semblables , se font de la même manière.

Pâté

Pâté chaud de Faisan pour Entrée.

Prenez de la chair de Faisan & de la chair de Poularde, & un morceau de cuisse de Veau tendre ; hachez bien le tout ensemble, avec du persil, de la ciboule, des champignons, des mousserons, quelques ris-de-veau, du jambon cuit & du lard crud. Etant bien haché, & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez-en un bon godiveau, & faites une pâte un peu forte. Si vous voulez, vous en ferez un Pâté à deux abaisées, ou seulement avec une. Vous ferez bien cuire votre Pâté ; & voulant servir, vous le dégraisserez, & y mettrez un coulis de champignons : Servez chaudement.

Pâté de Faisan aux Truffes.

Votre Faisan étant vuide & piqué de gros lard bien assaisonné, vous prenez du lard râpé, avec des champignons hachez, & une truffe verte, un peu de persil & ciboule hachez : mêlez le tout ensemble, & farcissez-en le corps de votre Faisan. Dressez votre Pâté d'une pâte commune ; étant dressé, mettez au fond du lard râpé, assaisonné de sel,

18 P. *Le nouveau Cuisinier*

de poivre , de fines herbes & fines épices : mettez votre Faisan dans votre Pâté , & assaisonnez-le dessus comme dessous ; & couvrez-le de tranches de Veau , de lard râpé , de beurre frais & de bardes de lard : ensuite fermez votre Pâté , mettez-le au four ; pendant qu'il cuit , prenez des truffes , pelez-les & les lavez bien , de peur qu'il n'y soit resté de la terre ; coupez-les par tranches , & mettez-les dans une casserole , mouillez-les de jus , & mettez-les mitonner à petit feu , & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; mais qu'il soit un peu clair. Votre Pâté étant cuit , ouvrez-le , ôtez-en vos bardes de lard & tranches de Veau ; dégraissez-le bien ; voyez qu'il soit d'un bon goût. Jetez votre ragoût de truffes dedans , & le servez chaudement. Vous servez ce Pâté-là , au lieu d'un ragoût de truffes , vous y mettez une sausse à la Carpe dedans ; une autre fois avec un ragoût de ris-de-veau & de foyes gras. La manière de faire le ragoût est marquée ci-devant.

L'on fait un Pâté de Perdrix , de Cailles & de Canard de la même manière que l'on fait celui de Faisan.

Pâté de Lapin.

Prenez de bons Lapins qui ayent un bon fumé ; gardez en les foyes , coupez la tête & les bouts des cuisses ; piquez-les de gros lard , assaisonné de sel , de poivre , fines hêrbes , fines épices , persil & ciboules. Dressez vôtre Pâté à l'ordinaire , garnissez-en le fond de lard râpé , & assaisonné de sel , de poivre , fines herbes , fines épices ; & arrangez-y vos Lapins , que vous coupez par moitié , & les assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez un bouquet ; Couvrez - le de tranches de Veau & de bardes de lard , & un peu de lard râpé & le couvrez de l'autre abaisse , le dorez d'œufs , & le mettez au four. Faites un coulis ; prenez une livre de roüelle de Veau & un morceau de Jambon , & les coupez par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole ; & y mettez un peu d'oignons & de carotes , & y mettez vos foyes de Lapin dessus ; couvrez vôtre casserole , & mettez-la suer ; lorsque vos foyes ont senti la chaleur , tirez-les , & les pilez dans le mortier ; ayant sué , poussez vôtre coulis sur un fourneau ; étant attaché comme un jus de Veau , jetez-y un peu de lard

Bij

20 P. *Le nouveau Cuisinier*

fondu, & une pincée de farine, & le remuez, & le mouillez de jus, & assaisonné d'un peu de fines herbes, d'une ciboule entiere, d'un peu de persil, de deux ou trois clous, deux ou trois champignons, & autant de truffes, & y mettez deux ou trois petites croûtes de pain, & les laissez mitonner une demi-heure; & ensuite retirez les tranches de Veau dedans, & y délayez vos foyes de Lapin pilez, & le passez à l'étamine, & vuidez le coulis dans une casserole, & le tenez chaudement, & prendre garde qu'il ne boüille. Le Pâté étant cuit, vous l'ouvrez & en ôtez les tranches de Veau, & le dégraissez bien. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez sur un plat, & y vuidez le coulis dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de gros Pigeons ou Dindons.

Il faut prendre de gros Pigeons, les vider & retrousser, & les battre sur l'estomac. Lardez les ensuite de gros lard bien assaisonné. Prenez les foyes & du lard crud, du persil, de la ciboule, de fines herbes, le tout bien haché & bien assaisonné, avec quelques truffes, champignons & moëlle; pilez le tout

ensemble dans le mortier : farcissez vos Pigeons ou Dindons dans le corps, & gardez un peu de la farce pour mettre dessous. Il faut faire une bonne pâte, dresser votre Pâté, mettre la farce dessus l'abaisse, ensuite les Pigeons bien arrangez & bien assaisonnez : mettez-y une feuille de laurier, couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, ensuite de l'autre abaisse : votre Pâté étant cuit, on le découvre, & on ôte les tranches de Veau & les bardes de lard ; on le dégraisse bien, & on y met un bon ragoût de ris-de-veau, champignons, crêtes, &c. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. L'on sert aussi ce Pâté étant bien dégraissé, avec un coulis clair de Veau & de Jambon seulement, sans ragoût ; & on le sert chaudement pour Entrée.

Pâté de Poulets gras aux truffes vertes.

Il faut prendre deux Poulets gras bien fins, les éplucher bien, & les habiller proprement, & les faire refaire, & les piquer de gros lard & de Jambon, assaisonné de sel, de poivre, fines épices, & fines herbes, persil & ciboule hachée : Prenez les foyes de vos Poulets, pilez

22 P. *Le nouveau Cuisinier*

les dans le mortier avec du lard râpé, & des truffes, persil & ciboules, & assaisonné tant soit peu de sel, de poivre, fines herbes & fines épices : étant bien pilez, vous en farcissez les corps de vos Poulets ; vous faites une pâte composée d'un œuf, de bon beurre & farine, & peu de sel. Votre pâte étant faite, vous faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce, & la mettez sur une feuille de papier beurrée ; & vous dressez le Pâté de la grandeur de vos Poulets ; & mettez au fond un peu de lard pilé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & y arrangez vos Poulets, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez des tranches de Veau bien minces, comme des fricandeaux & des bardes de lard, & un morceau de beurre frais ; vous le couvrez d'une autre abaisse, & le mettez au four entre cinq à six heures : Prenez des truffes, & les pelez bien, & les lavez, & les coupez par tranches dans une casserole ; il faut les mouiller d'un jus de Veau, & les faire mironner à petit feu ; étant cuites, on les lie avec un coulis de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon : il faut que le ragoût soit liquide ; qu'il ne soit pas trop lié. Le Pâté étant cuit, vous le tirez,

& en ôtez le papier de dessous , & on le découvre , & on ôte les bardes de lard , & les tranches de Veau , & on le dégraisse bien : voyez qu'il ait un bon goût. Votre ragoût de truffes étant chaud , & qu'il ait de la pointe , vous le vuidez dans le Pâté , & le servez chaudement pour Entrée.

L'on peut mettre dans ces Pâtez des morceaux de filets de Bœuf , de Mouton , ou bien de Veau. L'on sert ce même Pâté , au lieu de truffes , on le sert aux Huitres , ou bien aux Ecrevices. L'on trouvera la maniere de faire ces deux ragoûts à la lettre R. Les Pâtez de Poulardes , Chapons & Dindonneaux se font de la même maniere que celui de Poulets gras.

Pâté de Poulets à la crème.

Votre Pâté étant dressé , mettez-y vos Poulets par quartiers , assaisonné de sel , poivre , muscade , champignons & morilles , lard pilé , & fines herbes : Couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard , & le recouvrez d'une abaisse , & le mettez au four ; étant cuit , découvrez-le , & ôtez - en les bardes de lard , tranches de Veau , & le dégraissez ; mettez-

24 P. *Le nouveau Cuisinier*

y un coulis blanc. La maniere de faire le coulis blanc est marquée à la lettre C. Voyez que le Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Chapon desossé.

Ayez un Chapon, ouvrez-le par le dos, & en ôtez tous les os, à la réserve du croupion & des cuisses; faites en sorte de ne pas rompre la peau: Ensuite vous faites une farce avec la même chair, un morceau de roüelle de Veau, moëlle & graisse de Bœuf, & lard assaisonné de sel, de poivre, muscade, clous, & fines herbes avec des ris de Veau, truffes & champignons, persil & ciboule hachée, un peu de mie de pain trempée dans de la crème, une couple de jaunes d'œufs cruds, le tout bien haché ensemble & pilé, & en farcissez le Chapon: ensuite vous dressez votre abaisse, & mettez au fond un peu de lard pilé & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, y mettez votre Chapon. Si l'abaisse est trop grande, garnissez-le de filers de Veau, piquez de gros lard & de jambon, & l'assaisonnez par-dessus comme dessous, & le couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & d'un morceau de
beurre

beurre frais, & lachevez de couvrir d'une abaisse, & le dorez d'un œuf, & le mettez au four; étant cuit, vous le retirez, & en ôtez la feuille de papier de dessous, & l'ouvrez & en tirez les bardes de lard & les tranches de Veau, & le dégraissez bien, & y jettez dedans une essence de Jambon. Vous trouverez la maniere de faire l'essence à la lettre I. Voyez que votre Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Canards chaud.

Prenez deux Canards; étant bien plumés, épluchez & flambez, videz-les & les trouvez proprement, & les faites refaire, & les piquez de gros lard & de Jambon, assaisonné de sel & de poivre, fines herbes, fines épices, ciboule & persil haché; étant piquez, vous faites une abaisse de pâte, de l'épaisseur d'un pouce, & la dressez, & y mettez au fond du lard pilé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & y mettez vos Canards; & garnissez le tour de filets de Mouton piquez de gros lard & de Jambon; assaisonnez-les dessus comme dessous; couvrez-le de tranches de Veau & de bardes de lard, &

26 *P. Le nouveau Cuisinier*

d'un morceau de beurre frais , & le recouvrez d'une abaisse , & le mettez au four pendant quatre à cinq heures : Faites un ragoût de ris-de-veau , foyes gras , crêtes , champignons , truffes ; passez le tout dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & le mouillez de jus , & le laissez mitonner pendant une demi-heure à petit feu , & le dégraissez bien , & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Le Pâté étant cuit , tirez-le du four , & ôtez-en la feuille de papier de dessous , & le dressez dans un plat & le découvrez , & ôtez les bardes de lard & les tranches de Veau , & le dégraissez bien. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le Pâté aussi , & jetez votre ragoût dans le Pâté , & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Canards froid.

Vos Canards étant plumés , épluchez & vuidez , faites-les refaire , & les piquez de gros lard , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes , fines épices : faites une pâte commune ; vous en trouverez la manière ci-devant. Votre pâte étant faite , faites-en une abaisse de l'épaisseur d'un pouce , de la grandeur de votre Pâté ; frottez une grande feuille de

papier de beurre ; farinez un tableau, c'est-à-dire, une petite table, & mettez la feuille de papier dessus, & l'abaisse sur la feuille de papier : ayez du lard haché avec du persil, de la ciboule, & pilez dans le mortier avec de bon beurre frais, & en remplissez le corps des Canards ; faites un lit de lard pilé sur l'abaisse, de la grandeur des Canards, assaisonné de sel, de poivre, fines épices, & fines herbes : Arrangez les Canards sur l'abaisse, & dans les intervalles, mettez-y du lard pilé ; il faut mettre une feuille de laurier, & le bien couvrir de bardes de lard par-tout, & le recouvrez d'une abaisse de la même pâte, & le dressez de la manière qu'on jugera à propos ; & le dorez d'un œuf, & le mettez au four ; & lorsqu'il a pris couleur, il faut le percer pour luy donner de l'air, & le couvrir d'une feuille de papier ; il faut le laisser quatre à cinq heures : étant cuit, il faut le retirer, & boucher le trou qu'on luy a fait, & lorsqu'il est à demi froid, il faut le renverser sans dessus-dessous, & le laisser refroidir ; étant froid, vous le découvrez, & le dressez sur un plat avec une serviette blanche dessous, & le servez pour Entremets.

Pâté à l'Allemande aux Huitres.

Vous le faites d'Agneau en quartiers ; que vous lardez de moyen lard , & les mettez dans un Pâté dressé de pâte à demi fine : assaisonnez de sel , poivre , muscade , clous , laurier , lard pilé , fines herbes & ciboule. Couvrez - le d'une abaisse de la même pâte , & faites-le cuire trois heures : sur la fin étant cuit , découvrez-le & le dégraissez bien , & y jetez un ragoût d'Huitres dedans. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. Voyez que le Pâté & le ragoût soient d'un bon goût , & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Godiveau.

Hachez bien un morceau de roüelle de Veau , avec graisse de Bœuf , & un peu de lard ; étant bien haché , mettez-y le blanc d'un œuf crud , & mêlez bien le tout avec la gâche , & l'assaisonnez de sel , poivre , clous , muscade , fines herbes & ciboules : dressez votre Pâté en abaisse fine en la forme que vous voudrez , ronde ou ovale , & de trois ou quatre doigts de hauteur : garnissez-le

Royal & Bourgeois. P. 29

de champignons, truffes, ris-de-veau, crêtes, cûs d'artichaux, morilles & andouillettes à l'ouverture du milieu : couvrez-le de la même pâte, mais non pas tout-à-fait, c'est-à-dire, laissez-luy une ouverture au milieu ; dorez-le, & le faites cuire deux heures ; étant cuit, mettez-y un coulis clair de Veau & de Jambon ; & le servez chaudement pour Entrée.

Les Pâtez d'affiette qui se façonnent en rond se font de même, hors qu'on les couvre entierement, & on fait un petit dôme au milieu ; on les dore, & il ne faut qu'une petite heure pour les cuire ; étant cuits, on y met un coulis de même.

Pâté de Rouëlle de Veau.

Prenez une Rouëlle de Veau, & la coupez en trois ; lardez-la de moyen lard bien assaisonné, & l'ayant dressée en pâte fine sur un bon godiveau, vous le garnissez de pointes d'asperges, champignons, ris-de-veau, morilles, truffes, cûs d'artichaux, lard pilé, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices : couvrez votre Pâté de la même pâte, & le faites cuire deux heures : étant prêt à servir, vous le découvrez, & le dégraissez bien ; & y mettez un coulis clair de

C iij

30 *P. Le nouveau Cuisinier*

Veau & de Jambon. Voyez que votre Pâté soit d'un bon goût , & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté au Sang pour Entrée.

Dans les jours que l'on tuë les Dindons, Poulardes, & autres volailles, il faut en conserver le sang, la quantité seulement d'un grand verre. Il faut le mettre dans une terrine, & avoir quelques filets de Lievre & de Veau. Piquez ces filets de Jambon & de gros lard assaisonné de sel, de poivre, de fines herbes & fines épices, & les mettez tremper dans le sang. Pour faire le Godiveau, il faut avoir de la chair de Poulet, de la chair de Perdrix, quelque bon morceau de cuisse de Veau, du lard & de la moëlle, & un peu de graisse, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, des truffes hachées, le tout bien assaisonné, bien nourri & bien haché. Mettez le sang dans cette farce & la délayez avec. Faites deux pâtes; une pâte ordinaire, mais beaucoup, & peu de l'autre composée d'œufs, de beurre, sel & farine, & point d'eau, le tout bien manié. Il faut faire deux abaisses de la pâte ordinaire, & deux petites abaisses de la pâte fine. Mettez la grande

Royal & Bourgeois. P.

abaisse sur du papier, & la petite par-dessus. Prenez la moitié du Godiveau, & l'étendez proprement dessus les deux abaisses : Rangez ensuite vos filets, & achevez de mettre votre farce que vous couvrirez de bardes de lard, & après de la petite abaisse par-dessus rondement, mouillant un peu la grande abaisse tout autour. Mettez ensuite l'autre abaisse, façonnez votre Pâté, dorez-le d'un œuf, & le mettez cuire au four le soir à huit ou dix heures. Il l'y faut laisser toute la nuit jusqu'au lendemain matin à la même heure ; prenez garde du four trop chaud : Etant cuit, vous le retirez, le découvrez, & le dégraissez bien, & y jetez dedans un coulis de Perdrix au sang, & le servez chaudement. La viande & la pâte qui sont dedans, se doivent manger avec la fourchette.

Pâté à la Ciboulette.

Pour la farce ou Godiveau, il faut avoir un morceau de tranche de Bœuf, ou de Veau bien tendre, avec de la graisse de Bœuf cruë & blanchie, du persil & beaucoup de ciboule ; hachez le tout ensemble proprement, & qu'il soit bien nourri, & bien assaisonné de toutes

32 P. *Le nouveau Cuisinier*

fortes de fines épices. On y met un peu de moëlle de Bœuf, & de la mie de pain trempée dans du jus, quelques morceaux de truffes & champignons hachez. La farce étant faite, faites deux abaisses de bonne pâte; celle de dessus assez mince, & celle de dessous plus forte. Dressez le Pâté de la hauteur de trois ou quatre doigts sur du papier, & mettez la farce dedans, le tout bien assaisonné & bien rangé. Couvrez le dessus de quelques bardes de lard & tranches de citron, mettez ensuite l'autre abaisse, & l'ayant façonné proprement, mettez-le cuire au four. Etant cuit, ouvrez-le, & le dégraissez bien, & y jetez un petit coulis dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Jambon.

Ayez un bon Jambon; ôtez-en la peau ou coëne, & la mauvaise graisse; coupez le manche, & levez l'os du milieu. Après enveloppez-le de bardes de lard & tranches de Bœuf, avec de fines herbes & épicerics, des tranches d'oignon, une feuille de laurier; & étant ainsi bien couvert, mettez-le à la braise, un couvercle par-dessus, qu'il ne respire de nulle part. Vous le ferez cuire environ douze

Royal & Bourgeois. P. 33

on seize heures , que le-four ne soit pas trop ardent : étant cuit , laissez-le refroidir dans la même marmite. Formez cependant une grosse pâte , avec un peu de beurre , un œuf , de l'eau & de la farine. Prenez le plat dans lequel vous voulez servir , & faites un grand bord autour avec cette pâte ; que ce bord soit épais & ait du pied , afin qu'il puisse se soutenir , parce qu'il n'y a point de fond. On façonnera ce rebord en-dehors , avec de petites fleurs-de-lys & autres ouvrages. Faites-le cuire dans le four ; & étant cuit, tirez votre Jambon , ôtez-en toute la graisse qui est autour , & le mettez dans votre plat , avec le jus qu'il aura rendu. Vous mettrez aussi des mêmes tranches de Bœuf pour remplir les intervalles , & de la graisse ; & l'acheverez de remplir , comme s'il avoit été fait dans le Pâté. Il y faudroit un peu de persil haché , & le poudrer de chapelure de pain ; luy faire prendre couleur avec la pelle du feu rouge ; & servir froidement pour Entremets.

Autre Entremets de Pâté de Jambon.

Otez la peau & la mauvaise graisse , coupez le bout & le desosse comme ci :

34 P. *Le nouveau Cuisinier*

devant. Faites une grosse pâte bise, avec de la farine de seigle & de l'eau; dressez votre Pâté rond, d'une grande hauteur: mettez au fond une quantité de lard haché & pilé; rangez-y ensuite le Jambon, & y mettez des feuilles de laurier, quatre ou cinq tranches de citron & fines herbes; & fines épices, & plusieurs autres bardes de lard au-dessus. Couvrez-le ensuite de l'abaisse; le tout façonné, dorez-le d'un jaune d'œuf; & le faites cuire au four pendant dix à douze heures; & servez froid pour Entremets.

Pâté chaud de Jambon.

Prenez un petit Jambon, ôtez-en la coëne, le manche & l'os du milieu: parez-le bien par-dessous; faites-le bien dessaler; ensuite piquez-le de quelques gros lardons assaisonnez sans sel: Dressez votre Pâté de la grandeur de votre Jambon, d'une pâte commune. Votre Pâté étant dressé, garnissez-en le fond de lard pilé, & l'assaisonnez de poivre, de fines herbes & fines épices, sans sel, & y mettez votre Jambon; & assaisonnez-le de même que dessous, & le couvrez de bardes de lard, & ensuite de votre pâte. Cela dépend de l'Officier d'enjolir.

ver son Pâté, & ensuite le mettre cuire au four dix à douze heures : vous faites un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, de champignons, de truffes que vous passez avec un peu de lard fondu dans une casserole, & le moûillez de jus, & le laissez mitonner sur un fourneau pendant une demi-heure ; étant cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; & voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, mais point de sel, à cause de votre Jambon : votre Pâté de Jambon étant cuit, vous l'ouvrez & le dégraissez bien, & y jetez votre ragoût dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Au lieu de ragoût que vous mettez dedans, vous y pouvez mettre une saussé à la Carpe, dont vous trouverez la maniere à l'article des Faifans, saussé à la Carpe.

Une autre fois on peut servir ce Pâté de Jambon avec un ragoût d'Ecrevies en gras.

Pâté à l'Angloise.

Il faut prendre de la chair de Lièvre, un gigot de Mouton bien tendre, que vous dégraissez bien ; hachez le tout sur

36 *P. Le nouveau Cuisinier*

la table avec du bon lard crud , de la moëlle , un peu de graisse de Veau , le tout bien haché , bien nourri & bien assaisonné de toutes sortes d'épices douces & fines herbes , avec quelques champignons , & truffes hachées parmi. Il faut avoir une pâte bien faite, la dresser d'une belle hauteur , mettre vôtre farce dedans , & la couvrir de bardes de lard , & couvrir de l'autre abaisse , faites cuire vôtre Pâté ; étant cuit , vous l'ouvrez , & le dégraissez , & y jetez dedans un coulis de Perdrix , & servez chaudement pour Entrée.

Pâté à la Royale.

C'est un Pâté qui se sert ordinairement pour grosse Entrée ; il y entre une éclanche de Mouton desossée , des filets de Bœuf , des Perdrix , le tout bien lardé de gros lard , moitié Jambon , moitié lard , avec du lard pilé dessous la viande , avec toutes sortes de fines herbes & bon assaisonnement , une petite pointe d'ail , sur tout le bien nourrir , & qu'il cuise dix heures ; avant que de le servir , il faut le bien dégraisser , & y mettre une sausse hachée faite au coulis de Perdrix.

Pâté de Poisson.

Pour faire un Pâté de Poisson au maigre, faites un Godiveau de même manière que la farce de Poisson qu'on a vu lettre F. hors les jaunes d'œufs, & l'omelette que vous en pouvez exclure. Du reste, hachez des champignons & truffes tout de même. Ce Godiveau vous servira comme si c'étoit pour un Pâté de Godiveau au gras. Après avoir fait la pâte & dressé le Pâté, on met dedans la moitié de ce Godiveau, & en même temps toutes sortes de garnitures au maigre, truffes, champignons, andouillettes, cûs d'artichaux & filets de poisson crud coupez par petits morceaux : achevez de mettre le Godiveau par-dessus, le tout bien assaisonné, fermez votre Pâté, & le faites cuire. On y peut faire sur la fin un blanc ou coulis de champignons, ou quelque autre ragoût ; & sur-tout servez chaudement.

La Table vous indiquera quelques autres Pâtés de Poissons particuliers qui ont été décrits à l'occasion de ces mêmes Poissons : Voici ceux qui restent.

Pâté de Macreufe.

Il faut plumer, vuidier & retrouffer proprement vos Macreuses, les battre un peu sur l'estomac, les faire blanchir à la braise; ensuite prendre le foye avec des truffes hachées, des champignons, du beurre, du persil, un peu de ciboule & de capres, & un Anchois, le tout bien haché, bien nourri & bien assaisonné. Il faut en farcir le corps de la Macreufe, & faire un Godiveau d'une Carpe: la Carpe étant desossée, prenez la chair, hachez-la à demi; mettez-la dans une casserole sur un fourneau, & la remuez jusques à ce qu'elle blanchisse un peu; ensuite le retirer & le vuidier sur la table, y mettre un morceau de beurre, un peu de champignons, truffes, persil & ciboule, & hacher bien le tout ensemble: Dressez votre Pâté, & mettez le Godiveau au fond, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & y mettez vos Macreuses, & assaisonnez dessus comme dessous, & nourrissez-le de bon beurre frais: Couvrez votre Pâté d'une abaisse de la même pâte, & faites-le cuire au four pendant six à sept heures. Faites un ragoût de lai-

lances de Carpe qu'il faut faire blanchir dans l'eau auparavant. Voilà la manière de faire le ragoût ; prenez de petits champignons bien épluchez , & des truffes , que vous passez dans une casserole , avec un petit roux de beurre & de farine , & le mouillez d'un bouillon de poisson : étant cuit , vous le dégraissez , & y mettez vos laitances blanchies dedans mitonner , & l'achever de lier d'un coulis ; il faut que le ragoût soit un peu ample : Le Pâté étant cuit , on l'ouvre , & on le dégraisse bien , & on le goûte , s'il est de trop haut goût , ou s'il n'en a pas assez ; selon la manière que l'on trouve le Pâté , l'on donne le goût au ragoût ; mais il luy faut donner de la pointe , & on jette le ragoût dans le Pâté , en le remuant un peu avant de le servir , & l'on le sert chaudement pour Entrée.

L'on sert une autre fois le Pâté de Macreuse avec un ragoût d'Ecrevices , ou bien un ragoût d'Huitres.

Autre manière.

Ayant bien plumé , vidé & retrouffé votre Macreuse , faites fondre d'excellent beurre frais dans une casserole ; étant

40 *P. Le nouveau Cuisinier*

assez chaud, mettez-y revenir votre Macreuse, la tournant & retournant de tous côtez : l'ayant retirée, jetez du sel, du poivre & du clou battu dans son corps, avec un peu de basilic; laissez-la ainsi l'espace de cinq heures : ensuite, faites un bon hachis de chair de Carpe, d'Anguille & de Tanches; assaisonnez-le bien de sel, poivre, muscade, clou de girofle, persil & ciboule : ajoutez-y des laitances de Carpes, des marrons, des champignons, des truffes, cûs d'artichaux, & pointes d'asperges, le tout entier; & après avoir lardé votre Macreuse de chair d'Anguille, emplissez-la de votre farce & de ses accompagnemens, avec des petits morceaux de beurre frais; & ayant dressé votre abaisse, mettez votre Macreuse au milieu, avec la garniture ordinaire autour : votre Pâté étant cuit, coulez-y un coulis clair de poisson, & servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Carpes.

Il faut écailler la Carpe & la larder de lardons d'Anguille, assaisonnez de bon beurre, sel, poivre, clous, muscade, & laurier. Dressez votre Pâté de la longueur

gueur de la Carpe en pâte fine : couvrez-le , & le faites cuire à petit feu ; & étant cuit à demi , mettez-y un demi-verre de vin blanc.

Vous la pouvez aussi farcir comme il a été dit lettre C. avec laitances de Carpes, huitres , champignons , cûs d'artichaux ; & votre Pâté étant cuit , vous l'ouvrez & le dégraissez bien , & y jetez un ragoût d'huitres. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Soles.

Vos Soles étant écaillées , faites-les à demi frire , & les coupez par filets : Faites une pâte , & dressez le Pâté d'une mediocre hauteur ; faites un petit Godiveau de chair d'Anguille , avec champignons , truffes , fines herbes , beurre frais , assaisonné de sel & de poivre ; garnissez en le fond de votre Pâté , & y arrangez vos filets de Soles , & assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , & le couvrez de beurre frais , & ensuite d'une abaisse , & le dorez d'un œuf , & le mettez au four. Faites un ragoût de truffes ; vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. Votre Pâté étant cuit,

42. *P. Le nouveau Cuisinier*

ouvrez-le , & le dégraissez bien. Voyez qu'il soit d'un bon goût , & jetez votre ragoût de truffes dedans , & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté d'Anguille.

Ayant dépouillé l'Anguille , coupez-la par tronçons , & d'un morceau d'Anguille en faire un Godiveau avec des champignons , ciboule & persil , beurre frais , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices. Dressez le Pâté d'une mediocre hauteur , de pâte fine ; garnissez le fond du Godiveau , & y arrangez vos tronçons d'Anguille , assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , & y mettez un bouquet , & le couvrez de beurre , & ensuite d'une abaisse , dorez-le d'un œuf , & le mettez au four : Faites un ragoût de champignons , de truffes & de laitances. Voyez qu'il soit un peu ample de coulis , & qu'il ne soit pas trop lié : le Pâté étant cuit , découvrez-le , & le dégraissez bien : voyez qu'il soit d'un bon goût , jetez le ragoût dedans , & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Turbot.

Faites une abaisse, mettez du bon beurre frais au fond, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & mettez votre Turbot lardé d'anchois dessus, & l'assaisonnez comme dessous, & le couvrez de bon beurre frais, & ensuite de son abaisse, & le dressez proprement, & le mettez cuire au four; étant cuit, vous le découvrez, & le dégraissez bien, & y jetez dedans un ragout d'Ecrevices, champignons & truffes. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. Il faut qu'il soit ample de coulis. Voyez que le Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Barbotes.

Limonez vos Barbotes; dressez un Pâté d'une hauteur médiocre de pâte fine; mettez du beurre frais au fond; & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & arrangez-y vos Barbotes, & assaisonnez dessus de même que dessous, avec un bouquet, & le couvrez de bon beurre frais, & l'achevez de couvrir de son autre abaisse, & le faire

D ij

44 P. *Le nouveau Cuisinier*

cuire au four : étant cuit , vous le découvrez , & le dégraissez bien , & y jetez dedans un ragoût de laitances , & le servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Pâté de Brochet.

Vôtre Brochet étant vuide & écaillé , vous le piquez de lardons d'Anguille & d'Anchois ; vous faites une farce d'un morceau de chair de Carpe , quelques champignons & truffes , persil , ciboules , & assaisonnez de poivre , de sel , fines herbes & fines épices , & bon beurre frais ; hachez bien le tout ensemble , & y mettez deux jaunes d'œufs crus , & en farcissez le corps de votre Brochet : faites une abaisse & en garnissez le fond de bon beurre frais , & assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices. Coupez votre Brochet par la moitié , & le mettez sur l'abaisse , & l'assaisonnez de même dessus comme dessous , & y mettez un bouquet , & le couvrez de bon beurre frais , & ensuite de son abaisse , & le dorez d'un œuf , & le faites cuire au four ; étant cuit , vous le découvrez & le dégraissez bien , & y jetez dedans un ra-

Royal & Bourgeois. P. 45

goût de queues d'Ecrevices, de laitances, de champignons, de truffes; & que le coulis soit ample, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté d'Esturgeon.

Prenez deux tranches d'Esturgeon de l'épaisseur de trois doigts & le piquez d'Anchois: dressez un Pâté d'une bonne hauteur de pâte fine, garnissez - en le fond de beurre frais, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, & y mettez vos tranches d'Esturgeon, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de beurre frais, & ensuite de son abaisse, & le faites cuire au four; étant cuit, vous le découvrez & le dégraissez bien, & y jetez un coulis d'Ecrevices qui soit un peu piquant, & le servez chaudement pour Entrée.

L'on fait de la même manière celui de Saumon & celui de Thon frais.

Pâté de Rougets.

Prenez des Rougets selon la grandeur de votre Pâté: videz-les, & en gardez les foyes & leur coupez la tête; dres-

46 *P. Le nouveau Cuisinier*

Prenez le Pâté d'une moyenne hauteur, & en garnissez le fond de beurre frais : faites un petit Godiveau de la chair des deux Rougets, des champignons, des truffes, persil, ciboule, beurre frais, assaisonné de poivre, de sel, fines herbes & fines épices : hachez bien le tout ensemble, & en garnissez le fond du Pâté, & arrangez dessus vos Rougets, & y mettez entre-deux du godiveau, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & les couvrez de beurre, & ensuite de son abaisse, & le mettez cuire au four. Faites piler les foyes de vos Rougets, avec un Anchois : Prenez un coulis d'Ecrevices, & y délayez les foyes pilez, & les repassez à l'étamine : il faut luy donner de la pointe, & qu'il soit d'un bon goût, & le tenir chaudement sur des cendres chaudes; & votre Pâté étant cuit, vous l'ouvrez & le dégraissez bien, & y jetez le coulis d'Ecrevices dedans, & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté de Truites.

Prenez des Truites, & les vuidez & les piquez d'Anchois & d'Anguille; coupez en le bout de la queue, & la tête;

Dressez un Pâté d'une moyenne hauteur d'une pâte fine , & en garnissez le fond de beurre frais : Faites une farce d'un morceau de chair de Truites , avec des champignons & des truffes , persil , ciboule & beurre frais , assaisonnez de sel & de poivre , fines herbes & fines épices : hachez le tout ensemble , & en farcissez le corps des Truites , & les arrangez dans le Pâté , & les assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , & les couvrez de beurre frais , & ensuite de son abaisse , & le dorez d'un œuf , & le faites cuire au four ; étant cuit , vous l'ouvrez , & le dégraissez bien , & y jetez un ragoût d'Ecrevices dedans , & le servez chaudement pour Entrée.

Pâté d'une Hure de Saumon en gras.

Prenez une Hure de Saumon , & la coupez jusqu'aux nageoires : vuidez-la & la cizelez : piquez-la de gros lard bien assaisonné , & de lardons de Jambon : Dressez un Pâté d'une pâte commune , ovale ; mettez au fond un lit de lard pilé , & l'assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes & fines épices : mettez la Hure de Saumon dans l'abaisse , & l'assaisonnez dessus comme dessous , & le

48 P. *Le nouveau Cuisinier*

couvrez de lard pilé, de beurre frais & de bardes de lard ; ensuite achevez-le de couvrir d'une autre abaisse , & le dorez d'œuf battu , & le mettez au four pendant quatre à cinq heures ; étant à demi cuit , tirez-le , & avec un entonnoir mettez-y la valeur d'une chopine de coulis clair de Veau & de Jambon , & le remettez au four qu'il acheve de cuire ; étant cuit , tirez-le , & si vous voulez le servir froid pour un plat d'Entremets , il faut le laisser refroidir , & le servir sur une serviette , l'ayant découvert : Et lorsqu'on veut le servir chaud , étant tiré , il n'y a qu'à le découvrir , & le bien dégraisser , & y jeter dedans un ragoût de foyes gras , de champignons , de ris-de-veau , des truffes , des mousserons ; & que le coulis soit un peu ample. Une autre fois avec un ragoût de queue d'Ecrevices. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

Pâté de Saumon en maigre.

Prenez une Hure de Saumon , & la videz ; cizelez-la ; & la piquez de lardons d'Anguille & d'Anchois : Dressez un Pâté ovale d'une pâte commune , de la grandeur de la Hure de Saumon ; étant dressé

Dressez, mettez au fond un lit de beurre, & l'assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes & fines épices, & y mettez la Hure de Saumon, & l'assaisonnez dessus de la même manière que dessous, & le couvrez de beurre frais, & d'une abaisse de la même pâte, le dorez d'œufs battus, & le mettez cuire au four pendant quatre ou cinq heures : Etant à demi cuit, tirez-le, & y vuidez avec un entonnoir d'un coulis clair d'Anguille & d'Anchois, & le remettez au four ; étant cuit, tirez-le, & le mettez refroidir ; étant froid, découvrez-le & le dressez sur un plat, & le servez pour un plat d'Entremets ; & lorsque vous voulez le servir chaud pour une grosse Entrée : l'ayant tiré du four, découvrez-le, & le dégraissez : jetez-y un ragoût d'Ecrevices ; que le coulis soit un peu ample, ou bien un ragoût de laitances, avec toutes sortes de garnitures. Voyez que le Pâté soit d'un bon goût, & le servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire les ragoûts ci-après à la lettre R.

Petits Pâtés de Poisson.

Prenez chair de Carpes, Anguilles &
Tome II. E

50. **P. *Le nouveau Cuisinier***

Tanches, & des champignons à demi cuits en casserole, hachez le tout avec persil, ciboule, sel, poivre, clous, muscade, autant de bon beurre que de viande; & dressez vos petits Pâtez en pâte feuilletée, & les faites cuire.

Petits Pâtez d'Huitres à l'écaille.

Ayez telle quantité d'Huitres à l'écaille que vous voudrez faire de Pâtez; faites ensuite un hachis de laitances & chair de Carpes, de Tanches, de Brochets, de chair d'Anguille; assaisonnez le tout de poivre, sel, clou battu, & vin blanc; enveloppez - en vos Huitres, dont vous en mettrez une dans chaque Pâté, avec un peu de bon beurre frais; faites - les cuire, & servez chaud pour Hors-d'œuvres ou Garniture.

Petits Pâtez à l'Espagnole.

Nous allons finir par cet article ce qui regarde les Pâtez chauds pour Entrées tant en gras qu'en maigre. Il ne consiste qu'à prendre un morceau de lard, un petit morceau de Veau, & un blanc de Poulet: faites blanchir le tout dans la marmite & le hachez bien menu, assaisonnez

Royal & Bourgeois. P. 51
nez de fines épices. Vous le battez encore dans le mortier , y ajoûtant un peu d'all & de rocambole , & ayant fait une pâte fine , vous en formez des abaissés , & vos petits Pâtez , qui vous serviront pour garnir ou pour Hors-d'œuvres.

Pâtes froids pour Entremets.

On a déjà vû ci-devant ce qui regarde le Pâté de Jambon. Parlons des autres qui se servent encore pour Entremets , & commençons par les Pâtez de venaison qu'on peut servir entiers ou en tranches.

Pâté de Cerf & autre Venaison.

Il faut laisser mortifier le Cerf ou le mariner , & le larder de gros lard , assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices. Faites une pâte bise avec farine de seigle , comme étant plus propre à conserver les viandes & plus portative ; il faut du sel & un peu de beurre. Dressez votre Pâté , y mettant du lard pilé , bardes de lard , laurier & assaisonnemens ci-dessus. Dorez-le avec jaunes d'œufs , & le faites cuire trois ou quatre heures. Il faudra le percer , de peur

E ij

52 *P. Le nouveau Cuisinier*

qu'il ne crevé & ne s'enfaie, le boucher sortant du four, & le mettre sur un clayon.

Le Pâté de Sanglier se fait de la même maniere; & celui de Chevreüil aussi; mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ni l'assaisonner si fort.

Pâté de tranches de Bœuf, & autres grosses viandes.

Prenez une tranche de cimier, battez-la bien & la lardez de gros lard, assaisonné comme ci-devant, & la dressez & faites cuire de même.

Selon la grosseur dont vous voudrez faire votre Pâté, vous y pouvez aussi mettre une éclanche, ou en faire un Pâté particulier; & pour cela vous en ôtez la peau & la graisse, vous la desossez & la battez bien, & vous la piquez de moyens lardons, assaisonnez de fines herbes, persil, ciboules & épices. Faites une pâte ordinaire, dont vous tirerez une abaisse épaisse & forte, que vous jetterez sur du gros papier beurré: dressez-y vos membres de Mouton, avec du lard pilé, & des bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnemens nécessaires: couvrez votre Pâté d'une autre abaisse; &

l'ayant façonné proprement, faites-le cuire comme les precedens, environ trois heures. Etant cuit, mettez-y une gousse d'ail ou d'échalotte écrasée par le sôupirail, & servez froid.

Pour les Pâtez de roüelle de Veau, il la faut larder de même, l'ayant mis un peu mariner avec vinaigre bien assaisonné. Du reste observez ce qu'on vient de dire pour les Pâtez de membre de Mouton.

Pâté de Perdrix froid.

Les Perdrix étant plumées, il faut les vuider & les trousser proprement, & en garder les foyes, & les faire refaire, les piquer de gros lard & de jambon, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachées. Pilez les foyes avec une truffe verte hachée, & du lard râpé; assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, & en farcissez les corps de vos Perdrix: Faites une abaisse de pâte commune, & y faites un lit de lard pilé, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices, une feuille de laurier, & y arrangez vos Perdrix; & dans les intervalles y mettre des truffes vertes pelées, & assaisonnez par-dessus comme dessous, & y

54 P. *Le nouveau Cuisinier*

mettez du lard pilé , un morceau de beurre frais , & le garnir bien de bardes de lard , & le couvrir d'une abaisse de la même pâte , & le dressez proprement , le frotter d'œufs & le faire cuire au four l'espace de quatre heures : il faut luy faire un trou au milieu , de peur qu'il ne creve : étant cuit , tirez-le , bouchez le trou , & le laissez refroidir ; étant froid , ôtez le papier de dessous , & ouvrez-le ; mettez une serviette blanche sur un plat de la grandeur de votre Pâté , & y mettez le Pâté dessus , & le servez pour Entremets.

Les Pâtés de Faifans , de Lapins , de Becasses & de Dindons se font de la même maniere.

Pâté de Lièvre & de Levreau.

Si vous les voulez faire avec les os , lardez votre Lièvre & Levreau de gros lard , assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices ; & ne plaignez point le lard pilé ni les bardes , en dressant votre Pâté en pâte bise ou pâte commune brisée ; étant cuit , mettez-le en lieu sec & le bouchez.

Quand on les veut desofter , il faut tâcher de conserver la chair la plus entiere que l'on pourra , la larder de gros lard

Royal & Bourgeois. P. 55
& l'assaisonner , empâter & faire cuire
comme ci-dessus.

Pâté de Poulardes & autres.

Troussiez vos Poulardes proprement & leur cassez les os : piquez - les de gros lard & de Jambon ; assaisonnez de fines herbes , persil , ciboule & épices : rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire , avec laurier , beurre frais , bardes de lard , & lard pilé , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices. Ayant couvert & façonné proprement votre Pâté , faites-le cuire deux ou trois heures , suivant le feu.

Les Pâtés de Dindons , Canards , Perdrix , Faisans , Becasses , Lapreaux , Lapins , Oisons , Sarcelles & autres se font de la même maniere.

Pâté de croûstade.

Prenez des noix de Veau & de Mouton bien mortifié , & les piquez bien de menu lard bien assaisonné. Faites deux abaisses d'une pâte brisée de la grandeur que vous voulez faire le Pâté ; faites y un lit de lard pilé , & l'assaisonnez de sel , de poivre , tant soit peu de fines herbes &

E iiij

56 P. *Le nouveau Cuisinier*

de fines épices ; arrangez-y les noix de Veau & de Mouton , y mettez quelques truffes vertes & champignons , & l'affaïsonnez dessus de sel , de poivre , tant soit peu de fines herbes & fines épices , une demi - feuille de laurier , & un bouquet ; couvrez-le de lard pilé & de beurre frais , & de bardes de lard par tout ; mouillez le tout autour , & le couvrez de l'autre abaisse ; ensuite relevez le bord , & y faites telle façon que vous jugerez à propos , & le frottez d'un œuf battu , & le mettez au four cinq à six heures , & y faites un trou dessus dans le milieu ; étant cuit , tirez-le , & le renversez dans un plat , afin que la graisse sorte. Goûtez le jus pour voir s'il est d'un bon goût , & qu'il ne soit point trop salé , & y vuidez dedans une essence de Jambon la quantité qu'il en faut , & le servez sans découvrir chaudement.

Pâte croquante.

Il faut prendre du sucre en poudre , & autant de farine , quelques blancs d'œufs , selon la quantité de votre Pâte , & une goutte d'eau de fleur d'orange. Formez votre Pâte sur le tour , qu'elle soit bien faite , & pas trop molle : tirez-en une

abaisse aussi mince que du papier , s'il se peut ; & farinez toujours bien dessous , en frottant avec la main : elle s'étendra presque d'elle-même , après luy avoir donné quelques coups de rouleau. Engraissez une assiette ou tourtiere d'un peu de beurre : mettez-y votre abaisse , & la rognez tout autour : après il la faut piquer avec la pointe du couteau , afin qu'elle ne bouffe pas dans le four. Faites-y secher cette abaisse ; & étant cuite , dressez-la dans son plat ou assiette : & un peu avant que de servir , vous y mettrez votre marmelade , telle que vous aurez , Abricots , Pêches , Cedres , & autres fruits confits.

De cette Pâte , vous en pouvez tirer des abaisses bien minces , que vous découperez proprement , & les ferez secher au four ; il faut toujours en graisser l'assiette ou tourtiere , de peur qu'elles ne s'y attachent. Etant seches , on les peut glacer si l'on veut , & mettre ces abaisses sur vos Tourtes , & les servir pour Entremets.

Pâte d'Amandes.

Il faut échauder des Amandes , & les laver dans l'eau fraîche ; après il les faut piler , & les arroser d'un peu de blanc

58 P. *Le nouveau Cuisinier*

d'œuf fouetté avec un peu d'eau de fleur d'oranges; & à mesure qu'on pile les Amandes, on continuë de les arroser peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile: on ne sçauroit les trop piler; quand elles le sont comme il faut, on tire la pâte du mortier, & on la met dans une poële sur le feu pour la dessecher avec du sucre en poudre. Il faut sur livre de pâte, demi-livre ou trois quarterons de sucre, bien mêler le tout ensemble avec une gâche, & remuer toujours jusqu'à ce qu'on voye qu'elle ne tienne plus à la poële, ou que posant le dos de la main dessus, elle ne s'attache pas; pour lors vous l'ôtez de la poële, & la maniez sur une table bien nette avec un peu de sucre en poudre: vous pouvez aussi la dessecher avec du sucre cuit à la plume, pour livre de pâte demi-livre de sucre; observant auparavant ce que nous avons dit ci-dessus. Il faut un peu laisser reposer votre pâte avant que de l'employer, elle vous servira à faire des Abaisses pour des Tourtes. Vous la pouvez aussi travailler de plusieurs manieres; la glacer, passer à la seringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rogneures qui vous resteront étant seches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler

avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir ; & cela vous servira à en former de Petits Choux , ou autre galanterie pour garnir vos plats.

Pâte feringuée.

Prenez de la pâte d'amandes qu'on a décrite ci-dessus , pilez-la dans un mortier , avec un peu de crème naturelle & cuite ; & l'ayant passée à la feringue , faites-la frire en grande friture : & rapez-y du sucre par dessus , & servez pour Entremets. Vous pouvez façonner cette pâte de mille autres manières , chacun suivant sa fantaisie.

*Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes
ou Tartelettes.*

Prenez de la pâte d'amande desséchée, qui est marquée ci-dessus , & la mettez dans un mortier avec de bon beurre frais, de l'écorce de citron verd hachée , quelques autres confitures , un peu de sucre , quatre à cinq jaunes d'œufs crus , le tout bien pilé ensemble. Les jours gras vous y mettez de la moëlle de Bœuf, vous vous en servez pour des Tourtes ou des Tartelettes.

Pâte à faire des Echaudez aux Oeufs.

Outre les Echaudez aux Oeufs, marquez à la lettre E. on en peut faire de cette maniere. Mettez sur une table un quart de fleur de farine, & prenez-en un peu pour en faire un petit levain, avec un peu de bonne levûre de biere & d'eau chaude; maniez le tout ensemble, & le réduisez en pâte un peu molette, la tourner en façon d'un petit pain, & le mettre dans un lieu chaud, afin qu'il leve, & se renfle promptement; si c'est en Été il pourra se renfler en un demi-quart-d'heure, & pendant que vôtre levain reviendra, vous casserez un quarteron d'Oeufs, que vous mettrez dans vôtre détrempe, avec une livre de bon beurre frais; ajoutez-y deux onces ou un peu plus de sel égrugé; vous détrempez vôtre apprêt, & vous luy donnerez trois tours d'abord du plat de la main, & vous jetterez après vôtre levain coupé en petits morceaux dans chaque partie de vôtre pâte, qui sera étendue de long sur vôtre tour; & après vous luy donnerez six autres tours, dont vous prendrez un morceau de la pâte chaque fois, pour luy donner trois tours, & ensuite vous

Continuerez le reste de la pâte à luy donner trois tours ; ainsi cela va à la concurrence de neuf tours qui vous luy donnerez promptement ; ensuite vous prendrez une manne ou corbeille , dans laquelle vous mettrez une nappe avec de la farine dessus , & vous mettrez votre pâte dedans , vous la laisserez reposer ce que vous jugerez à propos dans un lieu frais ; après , quand vous voudrez les façonner , vous les couperez par pâtons , que vous allongerez en long pour les tailler de la grosseur que vous les voulez , & vous les rangerez sur un rondau ou sur une planche ; & quand tout sera taillé , vous les façonnerez à votre manière , & après vous ferez bouillir de l'eau nette dans une poêle ; & quand votre eau bouillira , vous mettrez vos Echaudez dedans , & y jetterez en même temps environ une chopine ou pinte d'eau fraîche : vous aurez soin d'enlever votre eau avec une écumoire , jusques à ce que vous voyez que vos Echaudez soient revenus du fond de l'eau ; & vous ne les retirez point que vous ne voyez qu'ils soient absolument bien fermes ; pour lors vous les retirez de l'eau bouillante , & les jetez en même temps dans de l'eau fraîche , jusques à ce qu'ils soient bien rafraîchis ;

62 P. *Le nouveau Cuisinier*

vous les retirez ensuite dans une marmite ou sur un clayon pour les mettre égoutter , & après vous les mettrez pour les tenir fraîchement dans une nappe un peu mouillée , & les mettrez dans un lieu frais , si c'est dans les grandes chaleurs , en attendant que vous en ayez besoin pour les faire cuire. Il faut chauffer le four un peu roide , & prendre garde qu'ils ne prennent trop de couleur ; mais qu'ils soient cuits bien à propos : on les peut dorer d'œufs si l'on veut.

P E R C H E S.

Est un Poisson de rivière fort excellent. Vous en pouvez faire une Entrée à la saute aux mousserons passez au blanc avec de la crème. On en met aussi en filets au concombre , comme ci-après les Soles , les coupant en filets quand elles seront écaillées , & qu'elles auront cuit un bouillon. On sert encore des Perches à la saute verte, & de cette autre manière.

Perches en filets au blanc.

Passez des champignons au blanc , & les faites cuire avec un peu de crème , sans liaison. Vous aurez vos filets de

Royal & Bourgeois. P. 63

Perches coupez tout prêts, que vous mettrez dedans, avec une liaison de trois jaunes d'œufs, du persil haché, de la muscade râpée : vous remuerez bien doucement, de peur de rompre vos filets; & étant cuits, vous les dresserez, & y jetterez votre ragoût dessus, & servirez chaudement pour Entrée.

Perches au coulis d'Ecrevices.

Vuidez les Perches ; faites-les cuire dans un court-boüillon. Voilà la maniere de le faire : Vos Perches étant arrangées dans une casserole, mettez des oignons, du citron verd, du persil, de la ciboule, du laurier & du basilic, des clous, du poivre, du sel, deux verres de vin blanc, un peu de vinaigre & de l'eau, qu'elles baignent, & les faites cuire sur un fourneau ; étant cuites, laissez-les presque refroidir dans leur court-boüillon ; ensuite tirez-les, & les pelez proprement, & les arrangez dans un plat, & les couvrez & les tenez chaudement. Faites une saussé de cette maniere : prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre frais de la grosseur de deux œufs, un Anchois haché ; mettez-y du sel, du poivre, & un peu de mus-

64 P. *Le nouveau Cuisinier*

cade rapée, & une pincée de farine, une goutte d'eau, & un peu de vinaigre, & la tournez sur un fourneau, avec une cuillière ; le beurre étant fondu, & la sausse un peu liée, mettez-y du coulis d'Ecrevices. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jetez sur vos Perches, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on les sert avec toutes sortes de differens coulis, de la même maniere que celle aux Ecrevices.

Perches à la sausse à l'Anchois.

Les Perches étant cuites au court-boüillon, comme ci-dessus, vous les pelez & les arrangez dans un plat de même : Prenez une casserole ; mettez-y du bon beurre frais, la quantité qu'il en faut, avec un peu de farine, une couple d'Anchois hachez, des capres & une ciboule entiere, une tranche de citron, assaisonnez de sel, de poivre, & un peu de muscade ; & y mettez un peu d'eau & un peu de vinaigre : tournez la sausse sur le fourneau avec une cuillière, & lorsque le beurre est fondu, & qu'elle est liée, ôtez-en la tranche de citron & la ciboule entiere. Voyez que la sausse soit d'un bon goût,

goût , & qu'elle ne soit point tournée , & la jettez sur vos Perches , & les servez chaudement pour Entrée.

Perches en ragoût.

Les Perches étant vuidées , mettez-les sur le gril , & du feu dessous , & les retournez ; lorsque vous voyez que la peau est séchée , & qu'elles sont à demi-cuites , vous les tirez & les pelez proprement ; mettez un demi-septier de vin blanc dans une casserole , & un peu de bouillon de Poisson , un oignon piqué de clous , & du persil haché , une feuille de laurier , assaisonné de sel & de poivre ; mettez gros comme un œuf de beurre dans une casserole , avec un peu de farine , & le faites à demi rouffir , & le mouillez de ce jus que l'on vient de préparer , & arrangez-y vos Perches , & y vuidez la liaison , & les faites mitonner à petit feu : étant cuites , vous les tirez & les dressez proprement dans un plat , & y jettez par-dessus tel ragoût maigre qu'il vous plaira. Vous trouverez la maniere de les faire à la lettre R , & les servez chaudement pour Entrée.

Perches aux Concombres.

Après les avoir écaillées & vidées , faites-les frire ; étant frites, coupez-les en filets ; ensuite faites un ragoût de concombres. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R. & les mettez mitonner dans le ragoût un moment : ensuite dressez-le dans un plat : Voyez que votre ragoût soit d'un bon goût , & jetez-le par dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

P E R D R I X .

Est un oiseau assez commun pour être connu de tout le monde ; c'est la viande des meilleures Tables.

On a parlé ci-devant de la maniere de faire les Pains de Perdrix , comme aussi des Hachis & Pâtez de Perdrix. Voici encore d'autres Entrées qu'on en peut faire.

Perdrix à l'Espagnole.

Prenez des Perdrix qui ayent un bon fume ; videz-les , & les faites refaire , & les bardez , & les mettez cuire à la broche : étant cuites , pilez-en une dans le mortier avec les foyes que vous avez

Royal & Bourgeois. P. 67

gardez. Prenez la valeur d'une cuilliere à pot de coulis clair de Veau & de Jambon, & une demi-cuillerée d'essence de Jambon, & une autre demi-cuillerée de jus de Veau, & y délayez la Perdrix pilée, & la faites mitonner à petit feu, qu'elle ne bouille point, & passer le coulis à l'étamine : prenez deux verres de vin de Champagne que vous mettez dans une casserole, & y mettez une tranche d'oignon, & une ou deux rocamboles que vous faites bouillir jusques à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le passez dans un tamis ; dépecez vos Perdrix, & les mettez dans une casserole, & y mettez ce vin de Champagne avec deux ou trois cuillerées d'argent d'huile & votre coulis, & les laissez mitonner sur des cendres chaudes, qu'elles ne bouillent point, & dressez proprement vos Perdrix sur un plat. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & y pressez une couple d'oranges dedans, & jetez votre sausse sur vos Perdrix, & les servez chaudement pour Entrée.

Perdrix aux fines herbes.

Prenez des Perdrix & Perdreaux ; il faut prendre garde qu'elles soient des

F ij

68 P. *Le nouveau Cuisinier*

jeunes, & qu'elles ayent du fumé, les plumer, les vuides, & en détacher la peau de la chair sur l'estomac : Prenez du lard rapé, & y mettez un peu de persil; hachez un peu de fines herbes, & assaisonnez de sel, de poivre, & bien mêler le tout ensemble, & en farcissez vos Perdrix entre peau & chair, & les bardez dessus & dessous, & les mettez à la broche; étant cuites à propos, tirez-les, & les débardez, & les dressez dans un plat proprement, & y jetez une essence de Jambon dessus, & les servez chaudement pour Entrée; au lieu d'essence de Jambon, on peut se servir d'un coulis clair.

Perdrix aux Truffes vertes.

Plumez & vuidez vos Perdrix, & en détachez la peau de la chair sur l'estomac : rapez du lard, & y mettez du persil haché, & une couple de Truffes hachées, & assaisonnez de poivre & de sel; mêlez le tout ensemble, & en farcissez les Perdrix entre peau & chair, & les bardez dessous & dessus, & les mettez à la broche. Pelez des Truffes & les lavez & les coupez par tranches dans une casserole, & les mouillez d'un

Royal & Bourgeois. P. 69

peu de jus de Veau , & d'essence de Jambon , & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuites , les lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe. Les Perdrix étant cuites à propos , vous les tirez & les débardez , & les dressez proprement dans un plat , & jetez le ragoût de Truffes par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée. Les Perdrix aux mousserons , & les Perdrix aux champignons , se font de la même manière que les Perdrix aux Truffes.

Perdrix fausse à la Carpe.

Il faut les farcir entre peau & chair de lard râpé , & assaisonné de même que les autres , & les barder & les mettre à la broche ; étant cuites à propos , les tirer & les débarder , & les dresser proprement dans un plat , & jeter par-dessus une fausse à la Carpe : vous trouverez la manière de la faire à l'article des Faïsans fausse à la Carpe.

Perdrix à la braïse.

Les Perdrix étant plumées , les vuider & trousser les pattes dans le corps , &

70 P. *Le nouveau Cuisinier*

les faites refaire, & les piquez de gros lard assaisonné de poivre, de sel, fines herbes, fines épices, persil & ciboules hachez. Prenez une marmite de la grandeur qu'il faut pour la quantité de Perdrix, & garnissez-en le fond de bardes de lard, de tranches de Bœuf minces, & y mettez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carotte, persil haché, & assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, & y arrangez vos Perdrix, en y mettant l'estomac en bas, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard, & du couvercle de la marmite, & les mettez cuire, feu dessous & dessus. Faites un ragoût de ris-de-veau, de foyes gras, de crêtes, champignons, truffes, pointes d'asperges, cûs d'artichaux, selon la saison : Passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, les ris-de veau, les foyes gras, les crêtes, champignons & truffes, avec un bouquet, & les mouillez de jus, & les laissez mitonner pendant une demi-heure, & les dégraissez bien, & y mettez vos pointes d'asperges & vos cûs d'artichaux que vous avez fait blanchir dans de l'eau, & liez votre ragoût de coulis de Veau & de Jambon : les Perdrix

Royal & Bourgeois. P. 71

étant cuites , les tirer de dedans la marmite , & les laisser égouter , ensuite les mettre mitonner dans le ragoût , les dresser proprement dans un plat ; voir que le ragoût soit d'un bon goût , le jeter par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert ces Perdrix à la braise avec un ragoût de concombre ou de chicorée, que vous trouverez à l'article de l'Aloyau aux concombres ; ou bien avec une fausse hachée : Vous trouverez aussi la maniere de la faire à l'article de l'Aloyau.

Perdrix au Jambon.

L'on les sert à la braise ou à la broche. Voici la maniere de ceux à la broche ; vos Perdrix étant plumées & vidées , prenez les foyes & les pilez dans le mortier , avec du lard rapé , une ciboule hachée & du persil , & une truffe , assaisonné de sel , de poivre , un peu de fines épices & fines herbes , le tout pilé ensemble ; détachez la peau des estomacs des Perdrix , & les farcissez de la farce des foyes , & les faites refaire , & les envelopper de bardes de lard , & les mettre à la broche : coupez du Jambon maigre par petites tranches battues , & en garnissez le fond d'u-

72 P. *Le nouveau Cuisinier*

ne petite casserole , & le couvrez d'une assiette ou d'un plat , & les mettez suer : prendre garde lorsqu'il commence à s'attacher ; mettez-y une petite pincée de farine , & le remuez un peu sur le fourneau , & le mouillez de jus sans sel , & y mettez un bouquet , & les laissez mijonner à petit feu ; il faut le bien dégraisser , & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon , & voir qu'il soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe : vos Perdrix étant cuites à propos , tirez-les de la broche , & les débardez & les dressez proprement dans un plat , & les garnissez de tranches de Jambon , & jetez le jus par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert les Perdrix cuites à la broche avec un ragoût de concombre , ou bien de chicorée ou de passe-pierre. L'on trouvera la maniere de faire le ragoût de concombre à l'article de l'Aloyau à la braise , & celui de chicorée à l'article du Canard à la chicorée , & celui de la passe-pierre à l'article des Fricandeaux à la passe-pierre.

Perdrix aux Olives.

Les Perdrix étant farcies de lard rapé,
&

& des fines herbes, comme ceux ci-dessus ; vous les enveloppez bien de bardes de lard, & les mettez à la broche. Prenez deux à trois douzaines d'Olives, & en ôtez les noyaux, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante, & les mettez mitonner dans une casserole, avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon ; étant mitonnez, voyez que le ragoût soit d'un bon goût ; tirez les Perdrix de la broche & les débardez, & les dressez proprement dans un plat ; jetez le ragoût d'Olives par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Perdrix en filets.

Les Perdrix étant cuites à la broche, ôtez-en la peau, & coupez-les par filets : passez dans une casserole avec un peu de lard fondu, des mousserons, ou bien des champignons ; mouillez-les de jus de Veau & les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu, & les dégraissez, & les liez de coulis de Veau & de Jambon, & y mettez les filets de Perdrix dans le ragoût, & les laissez chauffer ; assaisonner de sel & de poivre. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la

74 *P. Le nouveau Cuisinier*

pointe, & les servez pour Hors-d'œuvres. L'on fait des filets de Perdrix aux concombres à la chicorée & au Jambon.

Biberot de Perdrix.

Prenez deux Perdrix à fumé, & les faites cuire à la broche, ensuite les piler dans un mortier : prenez du jus de Veau & de l'essence de Jambon la quantité qu'il en faut pour remplir le plat que vous voulez servir, & le mettez dans une casserole : Faites un petit ragoût de truffes, de champignons & de mousserons que vous passiez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un peu de jus, & le laissez mitonner à petit feu, & le liez d'un peu de coulis, & le mettez dans le mortier avec les Perdrix pilées ensemble ; retirez le tout du mortier, & le mettez dans une casserole, & le délayez avec ce jus de Veau & de l'essence de Jambon, & le passez à l'étamine : voyez qu'il soit assez lié. Lorsqu'on est prêt à servir, tenez-le chaud sur des cendres chaudes, en le remuant toujours avec une cuillère : Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat comme une crème, & le servez chaudement pour Hors-d'œuvres.

P I G E O N S.

Les Pigeons fournissent une grande diversité de ragoûts. On en a déjà pû voir une partie ; comme la Bisque , le Godiveau farci de Pigeonneaux , les Pâtez de gros Pigeons , ci-devant. Il en reste encore beaucoup d'autres , dont il est à propos de faire connoître les manieres. Commençons par les Pigeons au basilic.

Pigeons au basilic.

Il faut prendre les Pigeonneaux bien échaudez & bien blanchis , les fendre par le dos , si peu que rien , pour y pouvoir mettre une petite farce , composée de lard crud , & de leurs foyes bien hachez , avec un peu de persil , de basilic , de ciboule , le tout bien assaisonné. Estant farcis , on les fait cuire dans une petite marmite , avec du bouillon , un oignon piqué de clous de girofle , un peu de verjus & du sel ; & quand ils sont cuits , vous les tirez hors de la marmite. Il faut avoir des œufs battus ; rouler vos Pigeons dedans , & en même temps dans la mie de pain , afin qu'ils soient bien pannez. Après en avoir fait de même à tous ,

G ij

76 P. *Le nouveau Cuisinier*

il faut avoir du sain-doux bien propre ; & quand il sera bien chaud , frire vos Pigeons jusqu'à tant qu'ils ayent pris une belle couleur ; les tirer , frire tout d'un temps du persil pour garnir , & servir chaudement pour Entrées.

Autre maniere de Pigeons au basilic.

Il faut prendre des Pigeonneaux , les bien échauder , les vuidier proprement , & les trousser & les blanchir. Faites une farce avec les foyes , & un peu de Jambon , quelques champignons , persil , ciboule hachée , du basilic , assaisonné de sel , de poivre & de fines épices , & un jaune d'œuf crud ; farcissez les corps des Pigeons de cette farce ; prenez une petite marmite , & en garnissez le fond de bardes de lard & de tranches de Veau , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , oignons , carottes , tranches de citron verd , persil & feuilles de laurier , & y arrangez les Pigeons , & assaisonnez-les par-dessus de même que dessous , & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle , & les mettez cuire , feu dessus & dessous ; étant à demi-cuit , décou-

vrez la marmite , & y mettez une demi-cuillerée de bouillon ; étant cuit, retirez-les , & les laissez presque refroidir dans leur jus, afin qu'ils prennent plus de goût : Battez une omelette de trois à quatre œufs ; tirez les Pigeons de dedans leur jus , & les laissez égouter sur un plat, & les trempez dans l'omelette , & les panez d'une mie de pain bien fine & bien blanche , & les faites frire dans du sain-doux , qu'ils prennent une belle couleur, bien dorée : Pliez une serviette sur un plat ; dressez les Pigeons dessus , & dans les intervalles , mettez-y des bouquets de persil frit , & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Pigeons au Soleil.

Ayez des Pigeons naissans ; faites-les cuire dans une petite braise bien fine ; quand ils seront cuits , vous les retirerez ; ensuite ayez un Godiveau de toutes sortes de Volailles , qui soit bien fin , & enveloppez chaque Pigeon du Godiveau , en sorte que l'on ne voye que la tête : Battez ensuite des œufs pour les tremper dedans , & les panez avec moitié farine , & moitié pain ; les faire frire , qu'ils prennent une belle couleur ; &

G üj

78 **P. Le nouveau Cuisinier**

quand ils sont bien frits , vous les servez sur une serviette de même que les Pigeons au basilic.

Entrée de Pigeons au fenouil.

Il faut que vos Pigeons soient d'une belle qualité, les bien retrousser , & montrer seulement à l'air du feu , pour les faire blanchir. Prenez les foyes , avec du lard , de la ciboule , du persil , & un peu de fenouil verd ; hachez & assaisonnez bien le tout : farcissez-en le corps de vos Pigeons ; faites-les rôtir ; & en servant , mettez un bon ragoût par-dessus.

Entrée de Pigeons à la braise.

Prenez, de gros Pigeons bien retroussés , & les piquez de gros lard bien assaisonné : faites , si vous voulez , une farce un peu liée , pour les farcir dans le corps. Mettez-les à la braise , comme beaucoup d'autres choses : étant cuits , dressez-les dans un plat ; & les ayant bien dégraissés , mettez un ragoût de truffes & ris-de-veau par-dessus.

Pigeons en Compote.

Prenez des Pigeons , plumez-les & les

Royal & Bourgeois. P. 73

Vuidez ; troussiez - les proprement , les pattes dans le corps , & les refaire , les piquer de gros lard & de Jambon : assaisonné de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil & ciboule hachez ; & les mettre cuire dans une petite braise legere. La maniere de la faire est marquée en plusieurs endroits. Il faut faire un ragoût de crêtes , de foyes gras , champignons , truffes , que vous passez dans la casserole , avec un peu de lard fondu , & le mouiller de jus , & le mettre mitonner à petit feu , le bien degraisser , & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Tirez les Pigeons de la braise , & les mettez égouter ; ensuite les mettre dans le ragoût , & les laisser mitonner pour qu'ils prennent du goût , & les dresser proprement dans un plat. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le jetez sur les Pigeons , les servez chaudement pour Entrée.

Autre Compote de Pigeons.

Vous les lardez de gros lard , & les passez ensuite avec lard fondu ; puis vous les mettez cuire avec sel , poivre , muscade , citron verd , clous , champignons , truffes , un verre de vin blanc , & bouil-

G iiij

26 P. Le nouveau Cuisinier

lon. Vous y faites un coulis blanc ou roux pour la lier, vous la dressez, & la servez chaudement.

Compote de Pigeons au blanc.

Les Pigeons étant bien échaudez, vuidez, troussiez & blanchis, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, ris-de-veau, crêtes, champignons, truffes, assaisonné de sel & de poivre, les passer sur un fourneau, & y jeter un peu de farine, & leur faire faire deux ou trois tours, & les mouiller de bouillon, & les mettre mitonner à petit feu; étant cuits, les bien dégraisser, & les lier d'un coulis blanc. L'on trouvera la maniere de le faire à la lettre C. Et lorsqu'on n'a point de coulis, on se sert de deux à trois jaunes d'œufs délayez avec de la crème douce, & un peu de persil haché, pour lier la Compote de Pigeons, & la dresser proprement dans un plat, & la servir chaudement pour Entrée. Quoique l'on ait déjà dit que l'on faisoit les Pigeons à la poêle de même que les Cailles, on ne laissera pas de les expliquer ici.

Pigeons à la poêle.

Prenez des petits Pigeons & les plumez à plumes sèches ; qu'ils soient bien épluchez , les vuides & les trousser proprement , les pattes dans le corps : il faut les fendre un peu sur le dos , & prendre les foyes & un peu de lard , & un peu de Jambon , quelques champignons & truffes* , persil , ciboules hachez , & assaisonné de sel , de poivre , un peu de fines herbes & fines épices , & d'un jaune d'œuf crud , le tout bien haché ensemble , & pilé dans le mortier , & en farcir les Pigeons. Ayez une casserole de la grandeur de vos Pigeons , & en garnissez le fond de bardes de lard , assaisonné de poivre , de sel , & un peu de fines épices , & y arrangez les Pigeons l'estomac en bas , & assaisonné dessus de sel , de poivre , & un peu de fines herbes , deux ou trois tranches d'oignon , & un peu de persil haché , & les couvrir de tranches de Veau & d'un peu de Jambon , & deux ou trois bardes de lard , les couvrir d'une assiette qui entre dans la casserole , & mettre une serviette tout autour , & mettre un plat par-dessus , afin que la fumée ne sorte point , & les mettre

82 P. *Le nouveau Cuisinier*

Suer sur des cendres chaudes pendant une couple d'heures ; & lorsqu'on est prêt à servir , il faut les découvrir , & ôter les bardes de lard , les tranches de Veau & de Jambon , & les mettre sur un fourneau ; & lorsque leur jus est diminué , & qu'il commence à s'attacher comme un jus de Veau , les regarder de temps en temps , & les lever avec la pointe d'un couteau , pour voir s'ils ont pris une belle couleur ; & lorsqu'ils sont colorez , vous les retirez , & les dressez proprement dans un plat , & ôtez la graisse qu'il peut y avoir dans la casserole , & mouillez ce qui reste attaché d'un peu de jus de Veau & de bouillon , & y mettez un peu de poivre. Voyez que ce jus ait un bon goût , & le passez dans un tamis , & le jetez sur vos Pigeons ; & les servez chaudement pour Entrée , ou Hors-d'œuvre.

Entrée de Pigeons au Jambon.

Elle se fait de la même manière que les Poulets au Jambon , que l'on verra ci-après. Si les Pigeons sont bien gros , il les faut piquer de gros lard & de Jambon , & les mettre à la braise. Étant cuits , les tirer , laisser bien égouter la

Royal & Bourgeois. P. 83

graisse , & les mettre dans le ragoût de Jambon que l'on a fait. Le tout bien dégraissé , mettez-y un filet de verjus ou vinaigre : prenez garde qu'il n'y ait trop de sel , & servez chaudement.

Autres Pigeons au Jambon.

Il faut prendre de bons Pigeons de voliere , les plumer , les vuider & les trouffier ; passer les doigts entre peau & chair : rapez du lard , & l'assaisonnez de sel & de poivre , de fines herbes , un peu de fines épices , de persil haché , & de ciboules , un champignon , une truffe hachée , le tout bien mêlé ensemble , & farcir les Pigeons entre la peau & la chair , les embrocher , & les envelopper de tranches de Veau bien minces , & de bardes de lard & de feuilles de papier , & les mettez cuire. Faites un ragoût de Jambon : il faut prendre du Jambon & le couper par petites tranches , & les battre , en garnir le fond d'une casserole , la couvrir , & le mettre suer sur un fourneau à petit feu ; lorsqu'il commence à s'attacher , y mettre un peu de lard fondu , & une petite pincée de farine , & le remuez sept ou huit tours sur le fourneau , & le mouillez d'un jus sans sel ; l'assaisonner de poivre , &

84 P. *Le nouveau Cuisinier*

un bouquet, le couvrir, & le laisser mitonner à petit feu ; étant cuit, le bien dégraisser, & l'achever de lier de coulis de Veau & de Jambon : Les Pigeons étant cuits à propos, débardez-les, & les dressez proprement dans un plat ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & en garnissez le tour des Pigeons, des tranches de Jambon, & jetez le jus par-dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Pigeons farcis à la broche.

Il faut prendre de gros Pigeons de voliere, les meilleurs qu'on peut choisir, les bien plumer & éplucher, & les vider, & en détacher la peau de dessus l'estomac avec les doigts : Prenez les foyes des Pigeons, un morceau de Jambon, des champignons, des truffes, assaisonnez de poivre, sel, fines herbes & fines épices, & du lard à proportion de ce qu'il en faut, & un peu de persil & de ciboules ; hacher le tout ensemble, & le piler dans un mortier, y ajoutant deux jaunes d'œufs crus ; ensuite, farcissez les Pigeons de cette farce, & les embrochez, & enveloppez de tranches de Veau bien minces, de bardes de lard, & d'une

Royal & Bourgeois. P. 85

feuille de papier , & les mettre cuire ; étant cuits bien à propos , les tirer & les débarder , & les dresser proprement dans un plat , & y jeter par-dessus un coulis clair de Veau & de Jambon : qu'il soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe ; & les servez chaudement pour Entrée.

Pigeons aux Truffes.

Il faut farcir les Pigeons de même que ceux ci-dessus. Voici la maniere de faire le ragoût de truffes : il faut peler les truffes & les laver , les couper par tranches dans une casserole , & les mouïller d'un jus de Veau , & les mettre mitonner à petit feu ; étant cuites , les lier d'un coulis de Veau & de Jambon ; voir que le ragoût soit d'un bon goût : Les Pigeons étant cuits à la broche , vous les tirez & les débardez , les dresser proprement dans un plat , & jetez par-dessus le ragoût des Truffes ; & les servez chaudement pour Entrée.

Les Pigeons aux mousserons & aux champignons se font de la même maniere. L'on trouvera la maniere de faire ces ragoûts à la lettre R.

Fricassée de Pigeons au sang.

Il faut prendre des Pigeons de voliere, les seigner, & en garder le sang, y mettre un jus de citron pour l'empêcher de tourner : Il faut échauder les Pigeons, les vider, les couper par moitié ou en quatre, & les mettre dans une casserole, avec un peu de lard fondu, les assaisonner de sel & de poivre, un bouquet, des champignons, des truffes, des crêtes, des ris-de-veau ou d'Agneau, & cûs d'artichaux, le tout passé ensemble, & le poudrez d'un peu de farine, & la mouillez de jus, la laisser mitonner à petit feu ; étant cuite, la bien dégraisser, & la lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Passez le sang au travers d'un tamis, y délayez un jaune d'œuf & un peu de persil haché ; & lorsqu'on est prêt à servir, vous mettez le sang dans la fricassée, & la mettez sur le feu en la remuant toujours, prenant garde qu'elle ne bouille. Voyez que la Fricassée soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

Fricassée de Pigeons au roux.

Les Pigeons étant plumez ou échaudez, vuidez & coupez en quatre, les mettre dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet, un oignon piqué de clous, assaisonné de poivre & de sel, & de persil haché : mettez des champignons & truffes, crêtes, ris-de-veau, le tout étant passé ensemble sur un fourneau, & les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillez de jus, & la laissez cuire à petit feu : étant cuite, il faut bien la dégraisser, & la lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que la Fricassée soit d'un bon goût, & qu'elle ait un bel œil, & la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement pour Entrée.

Fricassée de Pigeons au blanc.

Vos Pigeons étant bien échaudez, vuidez & coupez en quatre, mettez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, des crêtes, des ris-de-veau, champignons, truffes, un bouquet, un oignon piqué de clous, assaisonné de poivre, de sel, de persil haché ; étant

38. P. *Le nouveau Cuisinier*

passiez sur le fourneau, il faut les poudrer d'un peu de farine, & les mouïller de bouïllon sans jus, & la laisser mitonner à petit feu; étant cuite, la bien dégraisser, & la lier d'un coulis blanc, ou bien avec une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs, délayez avec de la crème douce, un peu de persil haché; étant lié, il faut voir qu'elle soit d'un bon goût, & la dresser proprement dans un plat, & la servir chaudement pour Entrée.

Pigeons à la Sainte-Menehould.

Il faut prendre des gros Pigeons; lorsqu'ils sont plumez, vuidez & troussiez, coupez-les en deux, & les piquez de gros lard & de jambon assaisonné: Garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de Veau ou de Bœuf, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, persil & ciboules hachées, oignons & carottes; & y arrangez vos Pigeons, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, & couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez cuire, feu dessous & dessus; étant à demi-cuit, mouïllez-le d'une demi cuillerée de bouïllon, & d'une chopi-
ne

ne de lait, & les laissez achever de cuire : étant cuits, les retirer, & les laisser refroidir dans leur jus ; ensuite les tirer, & les laisser égoutter : si c'est pour griller, vous les trempez dans la graisse qu'ils ont eue, & les panez d'une mie de pain bien fine, & bien blanche, & les faites griller, & les servez avec une ramolade, que vous faites avec de l'huile, un peu de moutarde fine, des Anchois, des capres, du poivre & du sel : mêlez le tout ensemble ; un peu de persil & ciboules hachées, & un jus de citron. L'on les sert aussi au sec sur une serviette. Si on les veut servir frits, étant égouttez, trempez-les dans des œufs battus, & les panez, & les faites frire dans du sain-doux, qu'ils prennent une belle couleur, & les dressez sur une serviette, & les servez chaudement, d'un façon ou d'autre pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait de même les Poulets & Poulardes.

Pigeons aux Ecrevisses.

Prenez des petits Pigeons : échaudez-les bien ; videz-les & les trouvez proprement : & les mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un

90 P. *Le nouveau Cuisinier*

oignon & un bouquet, des crêtes, ris-de-veau, champignons & truffes, assaisonné de sel & de poivre; étant passez, poudrez-les d'un peu de farine, & les mouillez de bouillon & de jus de Veau, & les mettez mitonner à petit feu; étant cuits, les bien dégraisser, & y mettre les queues d'Ecrevices, & les lier d'un roulis d'Ecrevices, & les mettre chauffer à petit feu, & prendre garde que le coulis ne bouille, de peur qu'il ne tourne. Dressez vos Pigeons dans un plat; dans les intervalles, mettez-y les garnitures. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait bel œil, & le jetez sur vos Pigeons, & les servez chaudement pour Entrée.

Pigeons en Fricandeaux.

Prenez des gros Pigeons qui soient bien tendres; étant plumez, vuidez-les & les troussiez, les pattes dans le corps, & les faites refaire, ensuite les couper en deux, & les bien piquer de mena-lard; ensuite les mettre dans une casserole, le lard en-dessous, avec une cuillerée de bouillon, & deux ciboules entières: couvrez la casserole, & les mettez mitonner à petit feu; étant cuits,

Royal & Bourgeois. P.

et poussez-les sur un fourneau, jusques à ce que le bouillon qui reste finisse ; & regardez de temps en temps qu'il prenne une belle couleur ; & lorsqu'ils sont bien dorez, les tirer, & les arranger dans un plat, & ôter la graisse qu'il peut y avoir dans la casserole, & y mettez un peu de jus de Veau & de bouillon, pour détacher ce qui est attaché au fond de la casserole, & la mettez un moment sur le fourneau. Voyez que ce jus soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe ; & mettez-y un peu de gros poivre, & le passez dans un tamis : jetez ce jus sur vos Pigeons, & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Pigeons aux Tortues.

Prenez des petits Pigeons & les échaudez, ou plumez à sec ; étant bien épluchez, vuidez-les & les trouvez proprement, & les mettez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, des crêtes, quelques morceaux de ris-de-veau, des petits champignons, & des truffes coupées par tranches, & un bouquet assaisonné de sel & de poivre. Mettez une marmite sur le fourneau, avec de l'eau ; un bouquet de fines herbes, une couple

Hij

92. P. *Le nouveau Guisnier*

de tranches de citron, deux ou trois oignons, un peu de sel & de poivre, & des bardes de lard. Prenez deux Tortuës, coupez leur la tête, les pattes, & le bout de la queue, & les jetez dans la marmite, lorsque l'assaisonnement bout, étant blanchi, tirez-les de dedans la coquille, & les coupez par quartier, comme une fricassée de Poulets : prenez garde à l'amer, car tout le reste sert dans le ragoût : étant coupées, mettez-les dans la casserole avec les Pigeons, & passez le tout ensemble ; étant passé, mouillez-les d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & le laissez mitonner un moment : dressez les Pigeons dans le plat que vous voulez les servir, & faites un cordon autour des cuisses des Tortuës. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le jetez dessus, & les servez chaudement.

L'on sert une autre fois les Pigeons aux Tortuës avec un coulis d'Ecrevices.

Les Cailles, Perdreaux, Tourterelles, & petits Poulets gras aux Tortuës, se font de la même manière que les Pigeons aux Tortuës, marquez ci-dessus, & le

Royal & Bourgeois. P. 91

Servent de même. L'on peut mettre dans le milieu du plat une coquille de dessus des Tortuës, frite ou sans frire.

Pigeons en surtout, rôtis & à la braise

Prenez de gros Pigeons, qui soient bien retrouffez: faites une farce qui soit composée de lard crud & Jambon cuit, de truffes & champignons, hachez avec les foyes, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, & quelques ris-de-veau; le tout bien haché & bien assaisonné, & lié avec un ou deux jaunes d'œufs. Il faut farcir vos Pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, & les bien ficeler: avoir un grand fricandeau piqué pour chaque Pigeon, que vous mettez sur l'estomac; le tout bien ficelé & embroché proprement, vous l'envelopperez de papier, & ferez cuire ainsi vos Pigeons. Etant rôtis, on y fait un bon ragot; & auparavant que de servir, dressez vos Pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragot ou coulis par-dessus, de quoy que ce soit, pourvû qu'il soit bien cuit & bien assaisonné: remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Pour les Pigeons en surtout à la braise

94 P. *Le nouveau Cuisinier*

on les fait de la même manière. Toute la différence qu'il y a d'avec les autres choses qu'on accommode de cette façon, c'est qu'on ne met point de bardes de lard, ni viande sur le fricandeau, afin qu'il prenne belle couleur. Etant cuit, vous égouttez la graisse, & vous faites un ragoût aux truffes, selon votre commodité. On peut servir de pareilles Entrées de Perdrix, Bécasses & autres Volailles : & pour les déguiser, on y fait un ragoût aux huîtres, à la Saingaraz, ou du coulis de Perdrix, suivant la dépense : le tout bien dégraissé, & servi chaudement.

Autres manières pour les Pigeons.

Vous les pouvez mettre au Pere-Douillet; & pour cela, les ayant bien appropriés, faites-les cuire dans un petit pot, bien assaisonnez & bien nourris, avec sel, clous, thim, oignon, & un peu de vin blanc : Garnissez de persil, tranches de citron, & jus en servant.

D'autres fois, vous les pouvez servir au jus de Veau, rôtis, bardés, de belle couleur, sans autre garniture ; ou au blanc ; ou enfin, en marinade, comme on a vu lettre M.

PLIES DE LOIRE.

Ces sortes de Poissons sont particuliers à la Loire, & valent mieux que ceux des autres Rivières.

Après les avoir bien vuidez & bien lavez, il faut leur couper le bout de la tête & la queue, & les mettre dans une casserole avec vin blanc, champignons, laitances, morilles, truffes, persil, ciboule & thim, & un morceau de bon beurre, pétri d'un peu de farine : remuez-les doucement, de peur de les rompre. Etant cuites & de bon goût, dressez-les proprement, qu'elles soient bien blanches, une saussie de même par-dessus : & garnissez de ce que vous voudrez.

Pour celles que l'on frit, on les farine ; étant frites, de belle couleur, on les sert avec du persil frit.

On les sert aussi rôties sur le gril, avec une saussie blanche.

Plies aux conlis d'Ecrevices.

Les Plies étant vuidez & lavées, & bien essuyées, les arranger dans une casserole, & les assaisonner de sel & de poivre, d'oignons, de tranches de ci-

96 P. *Le nouveau Cuisinier*

iron verd, de laurier, de basilic, de ciboules & de persil, & de vinaigre; & les mettez cuire sur un fourneau: étant cuites, retirez-les, & les laissez dans leur court-bouillon prendre du goût. Faites une sausse avec de bon beurre frais, que vous mettez dans une casserole, une couple d'Anchois, deux ciboules entières, assaisonnée de sel, de poivre & de muscade, une pincée de farine, un peu de vinaigre & de l'eau: tournez la sausse sur le fourneau; étant liée, mettez-y du coulis d'Ecrevices jusques à ce qu'elle soit de la même couleur. Tirez vos Plies de leur court-bouillon, & les mettez égouter, & les dressez proprement dans un plat. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jetez sur vos Plies, & les servez chaudement pour Entrée.

Plies à la sausse à l'Anchois & aux Capres.

Vos Plies étant cuites de même dans le court-bouillon, faites une sausse blanche: Prenez une casserole, & y mettez du bon beurre frais, une couple d'Anchois, des Capres, deux ciboules entières, & assaisonnez de sel, de poivre & de muscade, & y mettez un peu de farine,

rine, un peu de vinaigre & de l'eau, & tournez la sausse sur un fourneau : Tirez les Plies du court-bouillon, & les mettez égouter, & les dressez dans un plat. Voyez que la sausse soit d'un bon goût, & la jetez par-dessus, & les servez chaudement.

Plies en casserole.

Frottez une tourtiere ou un plat d'argent de beurre frais, assaisonné de sel, de poivre, de muscade, un peu de fines herbes, de persil haché, trois à quatre ciboules entieres. Coupez le bout de la tête & la queue des Plies, & arrangez-les dans la tourtiere ou dans le plat, & y mettez dessus un demi-verre de vin de Champagne, ou de vin blanc; & assaisonnez-les de sel & de poivre dessus, & les arrosez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez au four, qu'elles prennent une belle couleur, bien dorée: étant cuites, vous les tirez; vous mettez un petit coulis d'Ecrevices, ou bien une sausse à l'Anchois au fond du plat, & tirez proprement les Plies, & prenez garde de les casser, & les dressez dessus vôtre coulis dans le plat, & les servez chaudement.

Pois verts à la crème.

Prenez deux ou trois litrons de petits Pois qui soient bien tendres , passez-les au beurre dans la casserole , & les faites cuire à petit feu : mettez-y un petit paquet de persil & ciboule , quand ils seront presque cuits , vous les assaisonnerez d'un peu de sel bien menu ; & vous y mettrez de la Crème fraîche. Vous pouvez si vous voulez y mettre du sucre , & servir pour Entremets.

Autre maniere de Pois sans Crème.

Mettez vos Pois fins dans une casserole , avec un morceau de beurre frais , & un bouquet , assaisonné de sel & de poivre , & les couvrez , & les laissez mitonner à petit feu , en les remuant de temps en temps ; lorsqu'ils sont presque cuits , mettez-y une pincée de farine , & & leur faites faire deux ou trois tours , & les mouillez d'un verre d'eau chaude , & les laissez mitonner ; lorsqu'ils sont diminués à propos , voyez qu'ils soient d'un bon goût , & y mettez un peu de sucre , & les remuez ; & les servez chaudement pour Entremets.

P O T A G E S.

Quoique nous ayons déjà parlé de divers Potages, tant gras que maigres ; comme de la Bisque, Casserole, Oil, Julienne ; cette matiere ne laisse pas d'être encore très-feconde, & capable de fournir pour un gros article. On a vû en general ce qui regarde les bouillons qui doivent faire le corps de tous ces Potages, & de tous les autres qu'on voudroit servir ; comme aussi les coulis qu'on y fait. Venons maintenant au particulier ; & commençons par les Potages de Légumes, qui peuvent convenir à plusieurs Volailles, pour ne pas répéter inutilement une même chose pour chacune.

Potage aux Pois.

Prenez des petits Pois ; & les ayant écossez & mis le gros à part, ils vous serviront pour faire de la purée verte. Prenez pour cela les gros Pois, & les faites blanchir tant soit peu, avec un verd de ciboule & un peu de persil ; & égouttez-les de leur eau. Après il les faut piler, & y mettre une mic de pain trempée dans de bon bouillon. Ayant pilé le

I ij

100 P. *Le nouveau Cuisinier*

tout ensemble , passez-le par l'étamine à force de bras , avec de bon bouillon ; faites que votre purée soit un peu liée. Il faut prendre vos petits Pois avec un peu de lard dans une casserole , y ayant auparavant frit un peu de persil haché : passez vos petits Pois avec cela , & mouillez de bon bouillon ; on y met un bouquet de fines herbes. Le tout empoté & presque cuit , vous y mettez la purée verte. On y passe aussi quelques cœurs de laitues pommées en petites tranches , avant que de mettre les petits Pois ; le tout bien assaisonné. Faites mitonner votre Potage avec de bon bouillon clair. Etant mitonné , mettez un peu de purée par-dessus ; rangez vos Volailles sur votre Potage. Vous garnissez de laitues farcies , ou sans farcir ; ou de concombres , ou de petit lard , selon que vous jugerez à propos. Arrosez ensuite avec de la purée , & petits Pois sur votre Potage ; & servez chaudement.

Autre maniere de Purée.

Prenez des gros Pois verts , & les mettez dans une casserole , avec un peu de lard fondu , de la ciboule & du persil , & les passez sur un fourneau à petit feu ;

ayant sué, & étant presque cuit, les piler dans le mortier : prenez une livre & demie de Veau, & un morceau de Jambon crud ; coupez le tout par petites tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon, un peu de carottes & panais, & la couvrez, & la mettez suer sur un fourneau ; lorsque le Veau commence à s'attacher à la casserole, & qu'il roussit, mouillez-le d'un bon bouillon, & y mettez la grosseur de deux œufs de mie de pain, deux à trois champignons, & laissez mitonner à petit feu le Veau : étant cuit, tirez-le, & délayez-y les Pois qui sont pilez dans le mortier, & les passez dans une étamine. Passez des petis Pois avec un peu de lard fondu, dans une casserole, & les mouillez de bon bouillon, & y mettez un bouquet ; étant cuits, tirez le bouquet, & y vuidez la Purée ; mitonnez vos croûtes de bon bouillon : Dressez proprement la Volaile que vous avez préparée, & garnissez le bord de votre Potage de petit salé coupé par tranches. Voyez que la Purée soit d'un bon goût, & qu'elle ne soit point trop liée, & la jetez sur le Potage, & le servez chaudement.

On sert beaucoup de semblables Potages aux Pois dans la saison ; comme de

102 P. *Le nouveau Cuisinier*

rêtes d'Agneaux , Canards , Oisons , Poulets farcis , Dindons & autres , que l'on doit emporter séparément avec bon bouillon. On garnit de pointes d'asperges , laitues farcies , ou concombres. Hors de la saison , on peut faire la purée avec des vieux Pois ; & cela est bon , sur tout pour les Canards , Andouilles , &c.

Il est aisé de se régler sur cet article ; pour le Potage aux Pois en maigre , les passant au beurre blanc , & faisant mijonner vos croûtes d'un bon bouillon d'herbes , comme il est marqué lettre B.

Pour les Volailles qui se doivent farcir , on en trouve la manière aux articles où il est parlé de ces Volailles. Voyez pour le reste , ce qui sera dit aux Potages suivants.

Potage de Canards aux Navets.

Prenez un Canard , plumez le , le videz & le troussiez proprement , & le faites refaire , & le piquez de gros lard assaisonné , & le mettez cuire à demi à la broche ; ensuite le retirer & l'empoter dans une petite marmite , avec trois à quatre oignons , une couple de carottes

& des panais, & le mouillez de bon bouillon, & le mettez cuire. Prenez des Navets & les ratifiez, & les coupez en dez ou en long, & les farinez un peu; mettez du sain-doux dans une casserole, la quantité qu'il faut pour frire les Navets: étant frits, d'une belle couleur, laissez-les égouter, & les mettez dans une petite marmite, & les mouillez de bon bouillon, & les mettez cuire: Mitonnez vos croûtes de bon bouillon, & vous servez du bouillon où a cuit le Canard, ayant eu bien soin de le dégraisser. Le Potage étant mitonné, dressez le Canard dessus, & garnissez le bord de votre Potage des Navets, & jetez le jus de Navets par-dessus, avec un jus de Veau, & le servez chaudement; & lorsqu'on veut servir le Potage de Navets lié, il faut lier le bouillon de Navets d'un coulis clair de Veau & de Jambon. On trouvera la maniere de le faire à la lettre C.

Les Oisons, Sarcelles, les jarrets de Cerf & de Sanglier se peuvent servir en pareil Potage. On peut aussi servir un Potage aux Navets d'une épaule de Mouton, que vous lardez de gros lard, étant bien mortifiée, & la faites rôtir à demi, aussi-bien que d'une éclanche far-

104 *P. Le nouveau Cuisinier*
cie, que vous faites cuire à la braise ;
& que vous mettez dessus.

Potage de Perdrix aux Choux.

Prenez des Perdrix ; étant plumées ,
vuidées , troussées , & refaites , piquez-
les de gros lard bien assaisonné , & les
mettez cuire à demi à la broche , avec la
moitié d'une éclanche de Mouton bien
dégraissée , & les retirez , & les empo-
tez dans une marmite de la grandeur
qu'il faut pour le Potage , & y mettez
un morceau de Jambon , un paquet de
carottes & de panais , une demi-douzaine
d'oignons. Il faut couper les Choux en
quatre , & les faire blanchir ; étant
blanchis , les mettre dans de l'eau froide ,
& les bien presser , & en faire une couple
de paquets , & les ficeler , & les met-
tre dans la marmite avec les Perdrix ,
& mouillez selon la quantité qu'il en
faut pour le Potage , de bon bouillon , &
les mettre cuire : Le Potage étant cuit ,
mettez-y un jus de Veau ; mitonnez des
croûtes de ce même bouillon , tirez les
Choux , & les Perdrix : faites une bor-
dure proprement des Choux autour du
plat , & dressez les Perdrix sur le Potage : Passez du bouillon dans un tamis :

goutez-le, qu'il soit d'un bon goût, & le jetez sur votre Potage, & le servez chaudement.

Lorsqu'on veut servir le Potage au Choux lié, il n'y a qu'à servir d'un petit coulis clair de Veau & de Jambon, que l'on jette par-dessus.

Potage de Perdrix aux Lantilles.

Les Perdrix étant plumées, vuidées, retroussées, & refaites, piquez-les de gros lard Bien assaisonné, & les faites cuire à demi à la broche; étant cuites, les retirez, & les empoter dans une marmite, avec du petit lard, que vous coupez par tranches, & qui se tiennent à la coëne, mettez-y des Lantilles avec du bouillon, & les faites cuire: Prenez deux livres de Veau, & un morceau de Jambon; coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec des oignons, panais, carottes; & les couvrez, & les mettez fuer sur un fourneau; lorsqu'il est attaché comme un jus de Veau, vous le mouillez de bouillon, & le laissez mitonner à petit feu, & l'assaisonnez de trois à quatre clous, d'une ciboule entiere, & de persil, quelques champignons, une couple de rocambo-

106 *P. Le nouveau Cuisinier*

les. Vous y ajoutez une croûte de pain : le Veau étant cuit, vous le tirez de dedans la casserole, & mettez les Lantilles qui sont cuites dans ce jus-là, & les laissez mitonner un moment, & les passez à l'étamine. Il faut mitonner des croûtes d'un bon bouillon, garnir le bord du plat de votre Potage du petit salé qui a cuit avec les Lantilles, & dresser les Perdrix sur le Potage, en semant par-dessus quelques Lantilles. Goûtez que le coulis soit d'un bon goût, & le jetez sur le Potage, & le servez chaudement.

L'on fait les Potages de Canards, Sarcelles, Ramereaux, bouts-faigneux de Mouton aux Lantilles, de même que celui de Perdrix.

On fait un autre Potage aux Lantilles, garni d'un pain farci au milieu, tant en gras qu'en maigre. On le peut servir à l'huile, principalement pour le repas en racines, ou autres jours de Carême, auxquels on en peut faire un plat ou assiette de Lantilles, les passant en ragoût aux fines herbes.

Croûtes aux Lantilles en gras.

Prenez une couple de Croûtes, & les

Royal & Bourgeois. P. 107

mitonnez dans un plat avec de bon bouillon, & jus de Veau, & les laissez attacher : étant attachées, jetez-y le coulis de Lantilles par-dessus, & le servez chaudement pour un petit Potage.

Potage de Lantilles en maigre.

Mettez cuire des Lantilles avec un bouillon de racines. Prenez une casserole, y mettez gros comme un Oeuf de beurre, un oignon coupé par tranches, une carotte, un panais; mettez-les roussir sur un fourneau; étant un peu roux, mouillez-les d'un bouillon de Poisson, selon la quantité que vous voulez faire de coulis: assaisonnez-le de deux ou trois clous, d'un peu de basilic, de persil, une ciboule entière, une couple de romboles, des champignons, & quelques croûtes de pain; laissez mitonner le tout ensemble. Les Lantilles étant cuites, écrasez-les, & les vuidez dans la casserole où est le coulis, & les laissez mitonner; ensuite passez le coulis à l'étamine, & le vuidez dans une marmite pour le tenir chaud, & y mettez une cuillerée d'argent de Lantilles entières, qu'il faut garder avant d'écraser les autres. Mitonnez des croûtes d'un bouillon de

108 P. *Le nouveau Cuisinier*

Poïsson: ayez un petit pain farci pour mettre au milieu. Voyez que le coulis de Lantilles soit d'un bon goût, le jetez sur votre Potage, & le servez chaudement.

Croûtes aux Lantilles, n maigre.

Prenez une couple de Croûtes, & les mettez dans un petit plat, & les mitonnez d'un bouillon de Poïsson, & les faites mitonner, qu'elles s'attachent au fond du plat; étant attachées, jetez par-dessus le coulis de Lantilles, & les servez chaudement pour un petit Potage.

Potage d'abbatis d'Oïsons.

Nous entendons sous ce nom d'abbatis les têtes, pieds, aîles, foyes & autres choses semblables des animaux, soit volatils ou terrestres. On en fait des Potages & des Entrées: pour le Potage, vos abbatis étant bien échaudez, & nettoyez, faites-les cuire dans de bon bouillon, assaisonnez d'un bouquet de fines herbes & sel. Etant cuits, coupez-les par morceaux, & les passez à la casserole, avec lard fondu, persil, cerfeuil, un peu de poivre blanc; & ayant blanchi

le tout avec jaunes d'œufs, un filet de verjus, & un jus de citron, faites mitonner vos croûtes sechées au four, avec de bon bouillon, & dressez vos abbatis dessus. On en peut faire autant des Beaugrilles d'autres Volailles.

Potage de têtes d'Agneau.

Ayant bien échaudé les têtes d'Agneau & les pieds, faites-les cuire avec les foyes, & du petit lard dans une grande marmite, avec de bon bouillon, assaisonné de sel, poivre, clous, & un bouquet de fines herbes; le tout étant bien cuit, faites mitonner vos croûtes d'un bon bouillon; étant mitonnées, dressez les têtes d'Agneau sur le Potage, & le garnissez proprement des pieds & des foyes. Faites frire les cervelles, les ayant bien panées, & qu'elles prennent une belle couleur, & les remettez à leur place. Ayez un coulis blanc qui soit d'un bon goût, & le jetez sur le Potage, & le servez chaudement. Voici la maniere de faire le coulis; prenez des blancs de Volailles cuites à la broche, hachez-les & pilez dans un mortier deux à trois douzaines d'amandes douces, & y mettez des blancs de Volail-

110 P. *Le nouveau Cuisinier.*

les, avec quatre à cinq jaunes d'œufs durs, un peu de mie de pain trempée dans du bouillon, le tout bien pilé ensemble : prenez deux ou trois cuillerées de bon bouillon, que vous mettez dans une casserole, avec un peu de persil, une ciboule entière, & quelques champignons, que vous faites bouillir quelques bouillons : tirez le coulis qui est pilé du mortier, & le délayez dans ce bouillon, & le passez à l'étamine ; ensuite le vider dans une marmite pour le tenir chaud. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & servez-vous-en pour le Potage de têtes d'Agneau. Vous trouverez la manière de faire un autre coulis blanc à la lettre C. Et vous pouvez vous en servir de même, principalement pour le Potage de croûtes au blanc. Faites mitonner deux ou trois croûtes avec du bouillon & du jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat, & jetez par-dessus un coulis blanc, & le servez chaudement pour un petit Potage.

On peut aussi faire un coulis verd avec du verd de ciboule, des épinars, & des croûtes de pain que vous faites mitonner de même dans une casserole avec de bon bouillon, bien assaisonné de clous, thim, & jus ; vous pilez votre verd de ciboule

& vos épinars dans le mortier ; & l'ayant passé avec le reste par l'étamine , vous le jettez sur votre Potage avec des asperges en petits pois semées par-dessus , & un jus de citron.

A la place de ce coulis , on peut mettre sur le Potage de têtes d'Agneau , une bonne purée verte : & pour le déguiser une autre fois , ou fera un coulis des foyes ; & l'on garnira des pieds & du petit lard. Une autre fois , on les peut couvrir de petits pois & un coulis de même , selon la saison. Et une autre fois , on peut échauder les têtes d'Agneau bien proprement , prenant garde que l'eau ne soit pas trop chaude ; après on ôtera tous les os & la langue , ayant soin que la peau reste toute entière : on farcira ces têtes de quelque bonne farce ; & les ayant ficelées , on les fera cuire. Après qu'elles seront cuites , on les dressera sur le Potage , & on le garnira de même que ci-devant.

On fait aussi une petite Entrée de têtes d'Agneau , avec un bon ragoût par-dessus : & un Potage d'Agneau aux Laituës Romaines farcies ; garnissant encore ledit Potage de Laituës Romaines farcies , & y jettez un jus de Veau par-dessus , & le servez chaudement.

Potage de Racines.

Après avoir fait de bon bouillon , passez-le dans une marmite , & empotez-y un Chapon gras , avec des racines de persil , panais , & petites ciboules entières. Le tout étant cuit ensemble , mitonnez votre Potage ; mettez le Chapon dessus : garnissez de panais & petites ciboules , & avant que servir , arrosez avec de bon jus de Veau.

On fait aussi des Potages de Cailles , Ramereaux , Poulardes & autres , aux Racines , de la même manière.

Potage de Ramereaux , manière d'Oil.

Ayant retrouffé proprement vos Ramereaux , faites-les blanchir à l'eau , & les empotez avec de bon jus. On y met un paquet de porreaux coupez par morceaux , un bouquet de celeri , un autre de navers , un paquet d'autres racines , quelques ciboules , & un bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit , faites mitonner votre Potage du même bouillon ; rangez vos Ramereaux dessus , & garnissez tout le tour de vos racines , & y jetez un bon jus de Veau par-dessus

sus , & servez chaudement. Les garnitures ne doivent occuper que le bord du plat , pour laisser la Soupe libre.

On en peut faire autant des Cailles , & de toute autre Volaille.

Les Ramereaux se mettent d'ailleurs en Potage aux choux , aux champignons , & autres manieres que l'on voudra.

Potage à l'Italienne.

C'est une maniere d'Oil que l'on dresse dans un plat ou jatte , après y avoir fait une separation en croix avec de la pâte que l'on fait cuire au four. A l'un des quarteaux , on fait une Bisque ; à l'autre un Potage de petits Poulets ; au troisieme , un Potage à la Reine en profitrole ; & au quatrieme , un Potage de Perdrix farci , le tout dans ses boüillons particuliers , & avec differentes garnitures , les plus riches qu'on pourra.

Potage d'Oisons farcis.

Faites une farce avec les foyes , le cœur , & fines herbes , & une omelette de quatre œufs , que vous battez ensemble dans un mortier , & l'assaisonnez de bon goût , pour en farcir votre

114 P. *Le nouveau Cuisinier*

Oïson entre la peau & la chair. Vous l'empoterez avec de bon bouïllon, & ferez une purée verte pour jetter par-dessus votre Potage. Faute de pois nouveaux, prenez en de vieux, dont vous ferez votre coulis verd. Garnissez de laitüës farcies, ou bien de petits oignons blancs.

Potage de Perdrix à la Reine.

Vos Perdrix étant plumées, vuidées & troussées proprement & refaites, piquez-les de gros lard, & les faites cuire à demi à la broche; ensuite les tirer & les empoter dans une marmite, avec de bon bouïllon, & les mettez cuire à petit feu. Prenez une Perdrix cuite à la broche, ôtez-en la peau, & la desosse, & la hachez: pelez deux à trois douzaines d'amandes, & les pilez dans le mortier, & y mettre la Perdrix hachée, avec quatre jaunes d'œufs durs, le tout bien pilé ensemble, l'atrosant de temps en temps d'un peu de bouïllon. Prenez une livre ou deux de rouëlle de Veau, & un morceau de Jambon: coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, & mettez un oignon coupé par tranches, un peu de carottes & de

Royal & Bourgeois. P. 175

panais : mettez-les suer sur un fourneau à petit feu , & lorsqu'il veut commencer de s'attacher & de roussir , mouillez-le d'un bon bouillon , & l'assaisonnez de deux à trois clous , quelques champignons coupez par tranches , du persil , une ciboule entiere , & la grosseur de deux œufs de mie de pain. Faites mitonner à petit feu le tout ensemble. La mie de pain étant bien trempée , tirez-la , & la mettez dans le mortier : les tranches de Veau étant cuites , tirez-les & prenez la Perdrix qui est pilée dans le mortier , & la délayez dans la casserole : ensuite passez votre coulis à l'étamine , & le videz dans une marmite , pour le tenir chaud : Mitonnez des croûtes du même bouillon où les Perdrix ont cuit ; dressez les Perdrix sur le Potage. Voyez que le coulis soit d'un bon goût ; jetez-le dessus le Potage , & le servez chaudement.

Les Potages de Poulardes , Poulets, Pigeons à la Reine , se font de la même manière que celui de Perdrix.

L'on fait des croûtes à la Reine ; il faut prendre trois à quatre croûtes , les mitonner dans un plat , & les laisser attacher ; & jetez dessus le coulis à la Reine , & le servez chaudement pour un petit Potage.

Autre Potage blanc à la Reine.

On n'y met point de Volailles, l'on prend seulement le blanc d'un Chapon, un morceau de collet de Veau, des amandes, deux ou trois jaunes d'œufs durs, une mie de pain trempée dans de bon bouillon, le tout bien pilé dans un mortier; vous le faites mitonner dans une casserole, avec de bon jus & bouillon, qu'il soit de bon goût; vous le passez par l'étramine, & vous l'étendez sur votre Potage; quand il est mitonné, on le peut marbrer avec quelque bon jus.

Potage de Cailles farcies & Perdreaux.

Vuidez & trouffez proprement vos Cailles, farcissez-les d'une farce faite avec blanc de Chapon, moëlle de Bœuf, jaunes d'œufs crus, assaisonnée de sel, muscade, & un peu de poivre blanc: ensuite faites-les cuire dans un pot de terre ou autre, avec bon bouillon, & un bouquet de fines herbes; étant cuites, tirez-les hors du feu, & les mettez sur cendres chaudes pour les entretenir chaudement, puis faites un consis. Prenez deux livres de Veau & un

Morceau de Jambon ; coupez - les par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole , avec un oignon coupé par tranches , quelques carottes & panais , & le couvrez & le mettez suer ; étant attaché comme un jus de Veau , & qu'il ait belle couleur ; mouillez - le , moitié bouillon , moitié jus , y mettez quelques croûtes de pain , champignons , truffes hachées , un peu de persil , une ciboule , un peu de basilic , deux à trois clous ; faites cuire le tout ensemble : Pilez dans le mortier deux ou trois Cailles euites à la broche , ou bien un Perdreau : le coulis étant cuit , tirez les tranches de Veau de dedans la casserole , & délayez-y dedans les Cailles qui sont pilées , & le passez à l'étamine , & qu'il ait un bel œil , & le vuidez dans une marmite , que vous mettez sur des cendres pour le tenir chaud : Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon : dressez vos Cailles sur le Potage tout autour , & mettez au milieu un petit pain farci. Voyez que le coulis soit d'un bon goût , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement.

Les Potages de Perdreaux , de Faisandeaux , & de gros Pigeons se font de même.

On fait d'autres Potages au roux de

118 P. Le nouveau Cuisinier

Cailles , de Perdreaux , de Faïfandeaux & de gros Pigeons , fans les farcir , les faïfant cuire de même que les autres : vous faïtes un ragoût de truffes ou de petits champignons. Vous trouverez la maniere de les faïre à la lettre R. Mitonnez des croûtes de bon bouïllon & dressez les Cailles sur vôtre Potage , & mettez le ragoût tout autour , & jetez par-dessus le coulis de Cailles de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus , & le servez chaudement.

L'on faït un Potage des croûtes attachées avec un coulis de Cailles par-dessus , & le servez chaudement.

Potage sans eau.

Mettez dans une marmite bien éramée une bonne roüelle ou tranche de Bœuf , de la roüelle de Mouton , de la roüelle de Veau , un Chapon , quatre Pigeons , deux Perdrix , le tout bien retrouffé , & les grosses viandes battuës. Rangez les dans vôtre marmite , avec quelques tranches d'oignons , quelques racines de panais & persil ; & assaisonnez de toutes fortes de fines herbes , & peu de sel. Faïtes une pâte ; & avec du papier fort , bouchez entierement tout le vent que

pourroit respirer vôt're marmite, en sorte qu'il n'y entre, ni n'en sorte le moindre air. Il faut avoir une autre grande marmite, où celle-cy puisse entrer; qu'il y ait de l'eau qui bouille avec du foin, afin que l'autre marmite ne se tourne & ne s'agite point dedans. Cette marmite doit ainsi bouillir continuellement dans l'eau bien serrée, environ cinq ou six heures. Après il faut la découvrir, & passer tout le jus que la viande aura rendu, & le bien dégraisser. Vous hacherez les Volailles qui étoient dedans, pour farcir un Pain, avec de bonnes garnitures. Etant farci, faites mitonner autant la Soupe que le pain, avec le même jus, & faites un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard, pour mettre par-dessus. Garnissez avec des crêtes farcies, ris de-veau, ou autre chose semblable; le tout dressé & servi proprement.

Potage de santé.

Vous prenez de bon bouillon fait avec Bœuf de cimier, jarret de Veau & Mouton. Pour emporter vos Chapons, Poulardes ou autres Volailles propres pour la Soupe de santé, ayez des racines,

120 P. *Le nouveau Cuisinier*

comme carottes, panais, racines de persil, oignon, paquet de chicorée, paquet de celeri, paquet d'oseille, pourpier & cerfeuil : faites cuire le tout dans une marmite, avec de bon bouillon : mitonnez votre Potage avec des croûtes, du bouillon où ont cuit vos Volailles : dressez le Chapon sur le Potage, & le garnissez de la sorte d'herbes que vous souhaitez, qui sont empotées dans la marmite, arrosez le Potage d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes ; passez dans un tamis, & jetez par-dessus un jus de Veau qui soit d'une belle couleur, & le servez chaudement.

On fait un autre petit Potage de santé tout clair, d'un Poulet, d'un morceau de roüelle de Veau sans garniture ; vous lui donnez seulement couleur, avec la pêle du feu bien rouge.

Potage de santé aux Oignons.

Prenez un Chapon, Poularde ou Poulet, ou jarret de Veau ; habillez-le proprement, & le troussiez, & qu'il soit bien épluché ; lavez-le en cinq ou six eaux tièdes, & le laissez tremper, & le faites blanchir, retirez-le dans de l'eau froide, & le mettez essuyer entre deux linges.

linges blancs , & l'épluchez bien ; pliez-le dans une barde de lard , & le ficelez , & le mettez cuire dans une marmite, avec de bon bouillon. Pelez des Oignons blancs la quantité qu'il en faut pour faire le cordon de votre Potage , & les faites blanchir , & les retirez , & les mettez cuire dans une petite marmite, avec de bon bouillon : mitonnez des croûtes de bon bouillon dans le plat que vous voulez servir le Potage. Tirez le Chapon , le déficelez & le débardez , & le dressez proprement sur le Potage , & le garnissez d'une bordure d'Oignons , en ôtant la première peau , afin qu'ils soient plus blancs : passez un peu de bouillon d'Oignon dans un tamis , & le jetez par-dessus , avec un jus de Veau , & le servez chaudement.

Potage de Poulets aux Laitues farcies.

Prenez des Poulets qui soient gras & bien blancs ; épluchez-les bien , & les videz ; détachez la peau de la chair de dessus l'estomac : Faites une farce avec un blanc de Poulet , & un petit morceau de Veau , du lard , une tétine de Veau , quelques champignons , persil , ciboules hachez , assaisonné de sel ; de

122 P. *Le nouveau Cuisinier*

poivre, fines herbes & fines épices, trois à quatre jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème douce, & un peu de Jambon, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier; farcissez - en les Poulets entre peau & chair sur l'estomac, & arrêtez la peau aux deux bouts des aîles, afin que la farce ne lâche pas. Faites-les blanchir un moment dans de l'eau bouillante, les retirer, & les mettre entre deux linges blancs, & les laissez refroidir, & les repluchez & les bardez d'une grande barde de lard, & les ficelez & empotez dans une marmite, avec un bouillon de la manière qu'il est marqué à la lettre B. Faites blanchir dans de l'eau des Laituës pommées; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau froide, & les pressez bien; ensuite étendez la Laituë feuille par feuille, la tenant à la main, & ôtez - en le petit cœur du milieu, & y mettez à la place un morceau de la même farce des Poulets, & relevez les feuilles de Laituës feuille par feuille, jusques à la fin; & les ficelez, & les mettez dans une petite marmite, avec de bon bouillon, cuire. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir, de bon bouillon: étant mitonné, garnissez - en

le bord de Laituës farcies , coupées par moitié ; les ayant bien parées tout autour , tirez les Poulets de la marmite , les déficelez , & en ôtez les bardes , les dresser sur le Potage , & jetter par-dessus un jus de Veau qui ait bel œil ; c'est-à-dire , qui ne soit point trop chargé en couleur. Voyez que le Potage soit d'un bon goût , & le servez chaudement.

Ceux qui jugent à propos , se peuvent servir de bouillon où ont cuit les Poulets , pour mitonner les croûtes.

Les Potages de Poulets aux pointes d'asperges se font de même ; au lieu de Laituës , il faut garnir le Potage de pointes d'asperges. Le Potage de Poulets farcis au pourpier se fait de même : la différence qu'il y a , il faut faire cuire le pourpier dans un jus de Veau : Le Potage étant mitonné d'un bon bouillon ; & les Poulets dressés dessus , jetez le pourpier & le jus de Veau par-dessus , & le servez chaudement.

Julienne de Poulets farcis.

Vos Poulets étant farcis , bardez & ficelez , & cuits dans un bon bouillon , comme il est marqué ci-dessus , mettez dans une marmite à part des petits pois

L. ij

124 P. *Le nouveau Cuisinier*

dans la saison , des pointes d'asperges , des cœurs de laitues blanchies , une douzaine de petits oignons blancs , un paquet d'ozeille , un petit paquet de cerfeuil : mouillez le tout d'un bon bouillon , & le faites cuire à petit feu ; étant cuit , mettez-y une cuillerée à pot de jus de Veau : Mitonnez les croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage , & dressez les Poulets dessus. Après les avoir défilés & débardez , tirez le paquet de cerfeuil & d'ozeille de votre marmite. Voyez que le bouillon de vos garnitures soit d'un bon goût , & le jetez dessus votre Potage , & le servez chaudement !

Potage de Poulets farcis , aux Concombres farcis.

Les Poulets étant farcis , comme il est marqué ci-dessus , & cuits dans une marmite avec de bon bouillon , pelez trois à quatre concombres moyens , & les vuidez par les deux bouts de toutes leurs graines , & les farcissez de la même farce des Poulets , & les farinez par les deux bouts. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; retirez-les & les emportez dans une petite marmite , avec de bon bouillon : mitonnez des croûtes

dans le plat que vous voulez servir le Potage ; & dressez les Poulets-dessus. Garnissez le bord de votre Potage des Concombres farcis coupez par tranches ; jetez un jus de Veau par-dessus, & le servez chaudement.

L'on fait tous ces Potages de Poulets sans les farcir, les servant au naturel.

Les Potages de Chapons, Poulardes, Pigeons farcis ou sans farcir, se font de la même manière que ceux des Poulets ci-dessus.

*Potage de Poulets aux Oignons, au
Basilic.*

Prenez des Poulets gras, & les épluchez bien ; les vider & les trousser proprement, les laissant tremper dans plusieurs eaux tièdes, & les faire blanchir, les retirer dans de l'eau froide, & les essuyer dans un linge blanc ; les bien replucher, les barder d'une grande barde de lard, les ficeler, & les empoter dans une petite marmite, avec de bon bouillon, & les mettre cuire. Prenez des petits Oignons blancs, selon la quantité qu'il en faut pour la garniture du Potage, les peler, & les faire blanchir dans de l'eau bouillante, & les mettre

126 P. *Le nouveau Cuisinier*

cuire dans une petite marmite ou pot, avec de bon bouillon : mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage ; garnissez le bord du plat d'un cordon des Oignons, en en ôtant la première peau, afin qu'ils soient plus blancs. Tirez les Poulets de la marmite, les défilcez & les débardez, & les dressez proprement sur le Potage. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & jetez par-dessus un bon jus de Veau clair, & le servez chaudement.

L'on sert les Potages de Poulets aux Oignons ; au lieu d'un jus de Veau, on y met un coulis blanc dessus. L'on trouvera la manière de le faire à la lettre C.

L'on fait les Potages de Chapons, de Dindonneaux, de Poulardes, de gros Pigeons, de Canetons aux Oignons, de la même manière que celui des Poulets. On les peut servir au lieu de jus de Veau & de coulis blanc, avec une purée verte par-dessus, les garnissant toujours d'un cordon d'Oignons.

Potage de Poulets aux Ecrevices.

Prenez des Poulets gras, épluchez-les bien, & les vuidez & les troussiez proprement, les laissant tremper dans plusieurs

eaux tièdes, & les faire blanchir, les retirer dans de l'eau froide, & les essuyer dans un linge blanc, les bien réplucher, les barder d'une grande barde de lard, les ficeler & les empoter dans une petite marmite, avec de bon bouillon, & les mettez cuire. Prenez des Ecrevices, & les faites cuire dans de l'eau; prenez-en la quantité qu'il faut pour faire un cordon du tour du plat de votre Potage; ôtez-en toutes les pattes; épluchez la queue, qu'elle se tiensse au corps de l'Ecrevice: achevez d'éplucher le reste des Ecrevices que vous avez, & mettez les queues à part; ôtez bien le dedans des Ecrevices, & ne gardez que les coquilles. Prenez douze amandes douces, & les mettez dans de l'eau tiède, & les pelez; pilez - les dans un mortier, & y mettez les coquilles d'Ecrevices, & les pilez le plus qu'il vous est possible. Prenez deux livres de rouelle de Veau, & un morceau de Jambon, & coupez le tout par tranches, & garnissez-en le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais; couvrez - le, & le mettez suer sur un fourneau; lorsqu'il est attaché à peu près comme un jus de Veau, mouillez-le d'un bon bouillon qui soit fait, & y

128. P. *Le nouveau Cuisinier*

mettez quelques croûtes de pain , un peu de persil , & une ciboule entiere , & tant soit peu de fines herbes , des champignons & des truffes. Faites mitonner le tout ensemble , jusques à ce que les tranches de Veau soient cuites ; ensuite, tirez les tranches de Veau de dedans la casserole , & y délayez le coulis d'Ecrevices , qui est dans le mortier , & le passez à l'étamine : Prenez garde qu'il ne soit point trop lié , & le vuidez dans une marmite , & le mettez sur des cendres chaudes ; il faut prendre garde qu'il ne bouille , de peur qu'il ne tourne. Faites un ragoût ; prenez les queueës des Ecrevices que vous avez épluchées , avec quelques petits champignons & truffes coupez par tranches : passez les dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & les bouillez d'un jus de Veau , & y mettez six petits cûs d'artichaux ; mitonnez le tout ensemble ; étant cuites , liez le petit ragoût avec le coulis d'Ecrevices , & y en mettez un peu amplement : mitonnez des croûtes dans le plat où vous voulez servir le Potage de bon bouillon , garnissez le bord du plat des Ecrevices que vous avez épluchées , mettant le côté de la queueë en dedans du plat. Tirez les Poulets de la marmite , les défilcez &

les débardez , & les dressez proprement sur le Potage : Tirez la demi - douzaine de câs d'artichaux de vôtre ragoût ; dressez-les sur le Potage autour des Poulets : mettez du coulis d'Ecrevices ce qu'il en faut dans le ragoût , pour mouïller le Potage. Voyez que le Potage & le ragoût soient d'un bon goût ; & jetez le ragoût & le coulis sur le Potage , & le servez chaudement.

L'on fait les Potages de Chapons , de Poulardes , de Dindonneaux aux Ecrevices , de la même maniere que celuy de Poulets : Pour celuy de Pigeons , on l'expliquera au Potage de Pigeons.

Potage de Poulets au ris , aux Ecrevices.

Faites cuire vos Poulets de la même maniere que ceux ci-dessus. La garniture du Potage d'Ecrevices est toute différente à l'autre maniere : Prenez une poignée de Ris , épluchez-le bien , & le lavez à plusieurs eaux , & le mettez égoutter , & le faites secher devant le feu ; ensuite le mettez dans une petite marmite , & le mouïllez de bon bouïllon , & le faites crever à petit feu , en le remuant de temps en temps , & y remettre du bouïllon à plusieurs fois. Passez les queue's

130 *P. Le nouveau Cuisinier*

d'Ecrevices, avec quelques champignons & truffes par tranches, dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & mouillez d'un peu de jus de Veau, & les mettre mitonner à petit feu, les bien dégraisser, & les lier de coulis d'Ecrevices. La maniere de le faire est marquée ci-dessus. Mitonnez des croûtes d'un bon bouillon, dans le plat que vous voulez servir le Potage : Tirez les Poulets de la marmite, les déficelez, & les débardez & les dressez proprement sur le Potage ; mettez un peu de coulis d'Ecrevices dans le Ris ; & voyez qu'il soit d'un bon goût : Faites-en un cordon autour du plat, & un petit cordon tout autour des queues d'Ecrevices ; passez le reste du coulis & du ragoût dans un tamis clair sur le Potage, & le servez chaudement.

L'on fait les Potages de Chapons, Poulardes & Dindonneaux au Ris aux Ecrevices, de la même maniere que celui de Poulets.

Potage de Poulets au Ris.

Vos Poulets étant bien épluchez, & blanchis & trouffez, comme ci-dessus, les barder & les ficeler, & les emporter

Royal & Bourgeois. P. 131

dans une marmite , avec de bon boüillon ; prenez un quarteron de Ris , épluchez-le bien , le laver à plusieurs eaux , & l'égouttez bien , & le mettez secher auprès du feu ; après mettez-le dans une petite marmite avec de bon boüillon. Faites-le crever à petit feu , en y mettant de temps en temps du boüillon , & le remuant avec une cuilliere. Le Ris étant cuit , mettez-le sur des cendres chaudes pour le tenir chaud : mitonnez des croûtes de bon boüillon dans le plat que vous voulez servir le Potage : tirez les Poulets de la marmite , les défilcez & les débardez , & les dressez proprement sur le Potage. Faites une bordure de Ris qui soit un peu liquide autour de vôtre plat ; & jettez sur le Potage un jus de Veau clair qui ne soit point chargé en couleur. Voyez qu'il soit d'un bon goût , & le servez chaudement.

Les Potages de Chapon & de Poularde au Ris se font de même que celui de Poulets.

Potage de Profitrole.

Faites faire huit petits pains , de la grosseur d'un œuf , & un pain d'un quarteron de pâte ; chapelez - les bien , &

132 P. *Le nouveau Cuisinier*

qu'ils soient d'une belle couleur ; faites-y une ouverture dessous , & en ôtez bien toute la mie des neuf pains ; & les farcissez d'un hachis de Perdrix. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre H. Et les faites mitonner dans un jus de Veau. Faites un ragoût de crêtes , de ris-de-veau coupez en long , de truffes coupées par tranches , & des petits champignons , & huit petits cûs d'artichaux ; passez le tout dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & le mouillez d'un jus de Veau , & le laissez mitonner à petit feu ; étant mitonné , liez-le d'un coulis de Perdrix ; dont voilà la maniere de le faire. Faites cuire à demi une Perdrix à la broche , & la tirez & la pilez dans un mortier : prenez une livre & demie de roüelle de Veau , & un morceau de Jambon , que vous coupez par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole , avec un oignon coupé par tranches , carottes & panais ; couvrez la casserole d'un plat , & la mettez sur un fourneau suer à petit feu ; étant attaché comme un jus de Veau , poudrez-le tant soit peu d'une pincée de farine , & le remuez sept à huit tours sur le fourneau , & le mouillez moitié jus & moitié bouillon , & l'assaisonnez de champignons & de truffes.

fes, une ciboule entiere, du persil, un peu de basilic; quelques croûtes; faites mitonner le tout ensemble pendant une demi-heure à petit feu; ensuite, ôtez les tranches de Veau, & y délayez la Perdrix pilée, & le passez à l'étamine, prenant garde qu'il ne soit pas trop lié, & le vuidez dans la casserole où est vôtres ragoût, qui est passé ci-dessus. Faites mitonner des croûtes, moitié bon bouillon & jus de Veau dans le plat que vous voulez servir le Potage: dressez dessus proprement le pain, le plus gros au milieu, que vous avez farci d'hachis de Perdrix, & mitonné, & les huit petits autour, avec un cû d'artichaux entre deux: garnissez la bordure du plat du Potage de crêtes & de ris-de-veau coupez en long. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jettez sur le Potage, & le servez chaudement.

Potage de Profitrolles au blanc.

Ce Potage se fait de la même maniere que celui qui est marqué ci-dessus; au lieu d'un coulis roux, il faut se servir d'un coulis blanc à la Reine, dont on trouvera la maniere de faire le coulis au Potage à la Reine, qui est marqué ci-devant.

Potage de Profitrolls aux Ecrevices.

Il faut farcir vos pains , & mitonner les croûtes de la même maniere que celui qui est marqué ci dessus : Passez des crêtes & des ris-de-veau , champignons & truffes , & huit cûs d'artichaux , & les queues d'Ecrevices dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & un bouquet de fines herbes ; étant passé , mouillez-les d'un jus de Veau , & les laissez mitonner à petit feu , & les dégraissez bien , & les liez d'un coulis d'Ecrevices , dont vous trouverez la maniere de le faire au Potage de Poulets aux Ecrevices. Vos croûtes étant mitonnées dans le plat que vous voulez servir le Potage , dressez proprement le gros pain dans le milieu , & les huit petits pains autour , & les cûs d'artichaux entre deux. Faites une bordure autour du plat de crêtes & de ris-de-veau coupez en long. Voyez que votre ragoût & coulis d'Ecrevices soit d'un bon goût , & qu'il ne soit point trop lié , & le jetez sur le Potage , & le servez chaudement.

*Potage de Cailles, Perdreaux ou Pigeons
en Profitrolle.*

Prenez des Cailles, faites-les cuire à la braise ; passez des crêtes, des ris-de-veau, cûs d'artichaux, champignons & truffes dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un jus de Veau, & le dégraissez bien, & le liez d'un coulis de Perdrix, comme il est marqué ci-dessus au Potage de Profitrolle. Tirez les Cailles cuites à la braise, & les laissez égouter, & les mettez ensuite dans le ragoût ; vos pains étant vuidez, mettez-y dans chacun une Caille, avec un peu de ragoût, & les faites mitonner tant soit peu dans un jus de Veau : mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage, moitié jus de Veau, & moitié bouillon ; dressez proprement le plus gros pain dans le milieu, & les petits autour, avec les cûs d'artichaux entre deux. Garnissez le tour de votre Potage de crêtes & de ris-de-veau, ou bien une bordure de petits champignons farcis. Voyez que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, & le jetez par-dessus, & le servez chaudement.

Les Profitrolles de Perdreaux, de Tour-

136 P. *Le nouveau Cuisinier*
rerelles & de petits Pigeons se font de
la même manière.

Autre Potage de Profitrolle.

Formez-le de six petits pains, & un grand au milieu, trois farcis avec du Jambon, & les trois autres farcis de Chapon, le grand farci d'un hachis de Jambon & de Chapon, avec ris-de-veau, champignons, truffes, mousserons, cûs d'artichaux coupez en dez : Vous garnirez de Fricandeaux piquez, passez au roux, un cordon de crêtes, & un ragoût de mousserons ou champignons, cûs d'artichaux, pointes d'asperges, le tout passé dans une casserole, & mouillé d'un jus de Veau, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon clair : le Potage étant dressé, vous jetez le ragoût par-dessus, & le servez chaudement.

Potage de Sarcelles ou autres Oiseaux aux champignons, ou aux truffes.

Ayez des Sarcelles ou autres Oiseaux de cette nature ; vuidez-les, & les trouffez proprement ; piquez-les ensuite de gros lard bien assaisonné, & les faites cuire à demi à la broche ; ensuite tirez-les,

les, & les empotez dans une marmite, avec de bon bouillon, & les mettez cuire : Passez des petits champignons ou des truffes dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les mouillez d'un jus de Veau, & les laissez mitonner à petit feu, & les bien dégraisser. Faites un coulis d'une Sarcelle, que vous faites cuire à la broche, & la pilez dans un mortier. Prenez une livre ou deux de roëlle de Veau, avec un morceau de Jambon coupé par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, carottes & panais : couvrez la casserole, & la mettez suer sur un fourneau à petit feu ; lorsque le Veau est attaché comme un jus, poudrez-le tant soit peu d'une pincée de farine, en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau, & le mouillez moitié jus & moitié bouillon ; assaisonnez-le de champignons, de truffes, un peu de persil, & une ciboule entière, deux ou trois clous, un peu de basilic, quelques croûtes ; laissez le tout mitonner ensemble pendant une demi-heure à petit feu : ensuite, tirez les tranches de Veau de dedans le coulis, & délayez-y la Sarcelle pilée ; passez le tout dans une étamine. Voyez que le coulis ne soit

138 P. *Le nouveau Cuisinier*

point trop lié , & le vuidez dans la cafserole où est le ragoût de champignons ou de truffes : Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage , moitié jus de Veau & moitié bouillon : tirez les Sarcelles de la marmite , & les dressez proprement sur le Potage. Voyez que le coulis soit d'un bon goût , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement.

Autre Potage de Sarcelles , ou autres Oiseaux aux Champignons.

Ayez des Sarcelles , ou autres Oiseaux de cette nature , vuidez les , & les troufsez proprement ; piquez-les ensuite de gros lard bien assaisonné , & les faites cuire à demi à la broche ; ensuite tirez-les , & les faites cuire dans une marmite , avec bon bouillon , assaisonnez de sel , poivre , & un bouquet de fines herbes ; lorsqu'elles feront à moitié cuites , vous aurez des Champignons épluchez & coupez en dez , que vous passerez dans du lard fondu , & y mettrez deux bonnes pincées de farine : Vos Champignons étant bien passés , vous les jetez dans le plat où cuisent vos Sarcelles , & laissez bien bouillir le tout en-

semble , le bouillon étant consommé à propos , vous faites mitonner vos croûtes , & vous dressez vos Sarcelles dessus , & avant que de servir , vous y mettez un jus de Mouton , & de citron : garnissez le bord de votre plat de Champignons frits , les faisant amortir dans la casserole , avec du bouillon , assaisonnez de sel & poivre ; les égouter , & les frire dans du sain-doux.

Potage de Champignons farcis.

Ayez des Champignons , épluchez-les bien , & en ôtez les queueës ; ensuite faites une farce avec chair de Veau , moëlle de Bœuf , & lard , assaisonné de sel , poivre , muscade , & une mie de pain trempée dans du bouillon ou jaunes d'œufs ; farcissez-en vos Champignons , & les faites cuire dans une casserole , avec sel , poivre , un bouquet de fines herbes , & bon bouillon ; étant cuits , vous faites mitonner vos croûtes avec bon bouillon , & dressez vos Champignons dessus ; & garnissez de foyes de Poulets en ragoût , Champignons frits , & jus de citron en servant.

Vous pouvez aussi le garnir de ris-de-veau , fricandeaux piquez , crêtes &

M ij

truffes ; & faire un pain de profitrolle au milieu , farci de Champignons , cûs d'artichaux , ris-de-veau , le tout coupé en dez , & passez en ragoût. Vous faites à l'un & l'autre un coulis blanc ou brun ; le brun vaut mieux. Le Bœuf & le Veau dont vous voulez tirer vôtre coulis ou jus , vous le pilez dans un mortier , avec croûtes de pain , & les passez par l'éta mine avec boüillon , & vous vous en servez pour vôtre ragoût.

On fait d'autres Potages de Champignons avec différentes volailles , comme Chapons , Cailles , &c. On en fait aussi en maigre : vous pouvez pour cela farcir vos Champignons avec de la chair de Poisson , comme nous l'avons marqué en differens endroits.

Potage aux Truffes.

Prenez des Truffes & les pelez bien proprement ; coupez-les par tranches , & les mettez dans une petite marmite , avec du jus de Veau , les laisser mitonner à petit feu ; étant cuites , mettez-y un coulis clair de Perdrix , dont vous trouverez la maniere de le faire au Potage de Profitrolle ci-devant ; étant passé , & qu'il ne soit point fort épais , vuidez-

Se dans la marmite, avec les Truffes. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage ; mettez - y au milieu un pain de profitrolle farci. Voyez que le coulis & le ragoût de Truffes soit d'un bon goût , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement.

On fait des Potages de Faifandeaux, de Cailles , & autres gibiers aux Truffes.

Le Potage aux mousserons & aux morilles se fait de la même maniere que celui aux Truffes.

Potage de Pigeons farcis au roux , aux Oignons.

Prenez de gros Pigeons , & les plumez, qu'ils soient bien épluchez ; vuidez-les , & les troussiez proprement : détachez la peau de l'estomac du Pigeon avec le doigt , & le farcissez d'une farce , dont voici la maniere de la faire. Prenez quelques blancs de volailles , ou bien un morceau de Veau avec un peu de lard , & une tetine de Veau blanchi , assaisonné de sel , poivre , fines herbes & fines épices ; mettez-y quelques champignons & truffes , persil & ciboules hachez , trois à quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la

142 P. *Le nouveau Cuisinier*

crème, le tout bien haché ensemble, & pilé dans le mortier, & en farcissez vos Pigeons; arrêtez la peau des Pigeons, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante, en ne les laissant qu'un moment, & les retirer, les bien éplucher, & les empoter dans une marmite, avec de bon bouillon, & les mettre cuire. Prenez des petits oignons, pelez-les, & les faites frire dans du sain-doux, jusques à ce qu'ils aient pris une belle couleur, & les retirer ensuite, les laisser bien égoutter, & les mettre dans une petite marmite, avec du bouillon & du jus de Veau, & les mettre cuire: mitonnez des croûtes avec de bon bouillon dans le plat que vous voulez servir le Potage: tirez les Pigeons de la marmite, dressez-les proprement sur le Potage, & le garnissez d'une bordure d'oignons: Passez le bouillon des oignons où ils ont cuit dans un tamis, & le jetez sur le Potage, avec un jus de Veau. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & le servez chaudement.

Lorsqu'on veut servir le Potage lié, au lieu de jus de Veau, on y jette un coulis clair de Veau & de Jambon par-dessus.

L'on fait les Potages de Dindonneaux aux oignons de la même manière que ci-dessus.

Potage au Parmesan.

Ayez des petits pains, gros comme de moyens oignons, bien chapelez ; trempez-les dans un peu de beurre fondu, & les panez de Parmesan râpé, & les mettez au four pour prendre couleur : Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir, de bouillon & jus de Veau ; étant mitonné, mettez-y un hachis de Perdrix par-dessus, & le panez de Parmesan râpé, & le faites prendre belle couleur au four : retirez-le, & faites-y une bordure de ces petits pains pour garniture. Il faut en avoir un gros pané de même, qu'il soit farci d'hachis de Perdrix, & que vous mettez au milieu, & le servez chaudement.

Potage de Perdrix au roux.

Les Perdrix étant plumées, vidées & troussées proprement, & refaites, piquez-les de moyen lard bien assaisonné, & les mettez cuire à demi à la broche ; étant cuites, retirez-les, & les emportez dans une marmite, avec un paquet de racines, & des oignons, & du bon bouillon, & les mettre cuire : Faites un

144 P. *Le nouveau Cuisinier*

coulis , dont voici la maniere. Prenez une livre ou deux de roüelle de Veau , un morceau de Jambon ; coupez le tout par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole , avec un oignon coupé par tranches , un peu de carottes & panais : couvrez la casserole , & la mettez suer à petit feu sur un fourneau ; étant attaché comme un jus de Veau , mettez-y tant soit peu de lard fondu , & le poudrez d'une petite pincée de farine , & le remuez sept ou huit tours sur le fourneau ; mouillez-le moitié bouillon , & moitié jus , & y mettez quelques croûtes de pain , un peu de persil , & une ciboule entiere , champignons , truffes , tant soit peu de basilic ; faites mitonner le tout ensemble. Pilez dans le mortier une Perdrix cuite à demi à la broche ; le coulis étant mitonné , tirez les tranches de Veau de dedans , & y délayez la Perdrix pilée , & le passez à l'étamine , & le vuidez dans une marmite , & le tenez chaud. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage , du bouillon où ont cuit les Perdrix ; étant mitonné , tirez les Perdrix , & les dressez proprement sur le Potage. Voyez que le coulis soit d'un bon goût , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement.

Potage

Potage de Dindon à la Chicorée.

Plumez bien un Dindon, vuidez-le ; & le poussez proprement , & le faites blanchir dans de l'eau bouillante ; après l'avoir laissé tremper dans plusieurs eaux tièdes , tirez-le , & le remettez dans de l'eau froide ; ensuite essuyez-le , & l'épluchez bien : enveloppez-le d'une grande barde de lard , & le ficelez , & l'empotez dans une marmite , avec de bon bouillon , & le mettez cuire. Prenez de la Chicorée , & la faites blanchir dans de l'eau bouillante ; ensuite la retirer , & la mettre dans de l'eau froide , & la pressez , & en faites un paquet , que vous mettez dans une petite marmite ou pot , avec de bon bouillon , & la mettez cuire : Mitonnez des croûtes de bon bouillon dans le plat que vous voulez servir le Potage. Tirez le Dindon de la marmite , le déficelez , & le débardez ; dressez-le proprement sur le Potage. Faites une bordure autour proprement de la Chicorée : jetez un jus de Veau clair dessus , & le servez chaudement.

Le Potage de Dindon au Celeri se fait de la même manière.

L'on fait aussi les Potages de Chapon ;

Tome II.

N

146 P. *Le nouveau Cuisinier*
Poulardes, Poulets à la Chicorée & au
Celeri, de la maniere que ci-dessus.

Potage de Chapon farci aux Huitres.

Prenez un Chapon gras , épluchez-le bien , & le vuidez , & le troussiez proprement , les pattes dans le corps ; passez le doigt entre la peau & la chair de dessus l'estomac , & détachez avec un couteau l'estomac du corps du Chapon , & le desossiez , & mettez la chair sur une Table , avec un peu de graisse de Bœuf , du lard , du Jambon cru , champignons , truffes , persil , ciboules hachez , assaisonné de poivre , sel , fines herbes , fines épices , trois jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans du lait ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier ; farcissez le Chapon de la farce. On y peut , si l'on veut , mettre un ragoût d'Huitres dedans , & l'arrêter en le cousant par les deux bouts. Enveloppez-le d'une barde de lard , & le ficelez , & l'empotez dans une marmite , avec une petite braise de Veau mouillée , que vous ferez de cette maniere : Prenez une rouelle de Veau de deux livres , & la coupez par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole , avec quelques

tranches d'oignons, carottes & panais : couvrez la casserole d'un plat , & le mettez suer ; étant attaché comme un jus de Veau , mettez-y un peu de lard fondu , & le poudrez d'un peu de farine , en le remuant sept ou huit tours sur le fourneau , & le mouillez de bouillon , & d'une cuillerée de jus ; ayant bien détaché le tout , vuidez-le dans la marmite où est le Chapon , & assaisonnez-le de sel , de poivre , fines herbes , & fines épices , & le mettez mitonner à petit feu. Faites un ragoût d'Huitres de cette maniere : les Huitres étant écaillées , mettez-les dans une casserole , & les faites dégourdir sur le feu dans leurs eaux , & les retirer une à une , en les nettoyant : & les mettre égouter sur une assiette. Passez dans une casserole avec un peu de lard fondu des petits champignons , quelques truffes coupées par tranches , & le mouillez de jus de Veau , & le mettez mitonner à petit feu ; étant cuit , le bien dégraisser , & le lier d'un coulis de Veau & de Jambon clair , & y mettre les Huitres dedans mitonner ; prendre garde qu'elles ne bouillent : mettez-y la quantité qu'il faut de coulis clair de Veau & de Jambon , pour mouiller votre Potage : Mitonnez des croûtes

148 P. *Le Nouveau Cuisinier*

de bon boüillon, dans le plat que vous voulez servir le Potage. Tirez le Chapon de la marmite, & le défilez & le débardez, & le dressez proprement sur le Potage. Faites un cordon autour du plat des huitres. Voyez que le coulis ne soit point trop salé, & qu'il soit d'un bon goût, & le jetez sur le Potage, & le reste du ragoût, & le servez chaudement.

Potage de croûtes en gras aux Huitres.

Mitonnez des croûtes dans un plat, avec moitié bon boüillon, & moitié jus de Veau : faites - les attacher au fond du plat ; servez - vous du même coulis & ragoût qui est marqué ci - dessous au Potage de Chapon aux Huitres. Faites la garniture du Potage, d'un cordon d'Huitres, & jetez le coulis & le reste du ragoût d'Huitres par-dessus, & le servez chaudement.

Potages de croûtes aux Ecrevices en gras.

Mitonnez des croûtes dans un plat ; moitié bon boüillon, & moitié jus de Veau, & les laissez attacher au fond du

plat ; jetez par-dessus un ragoût , & un coulis d'Ecrevices , qui soit de bon goût , & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût & le coulis d'Ecrevices à l'article des Potages de Poulets aux Ecrevices.

Potage de croûtes au roux au coulis de Perdrix.

Mitonnez des croûtes dans un plat , moitié bouillon , & moitié jus de Veau , & les laisser attacher ; jetez par-dessus un coulis de Perdrix au roux , & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à l'article du Potage de Perdrix au roux , qui est marqué ci-devant.

Potage de croûtes au Jambon.

Prenez du Jambon qui ne soit point salé , & le coupez par petites tranches de la longueur de deux doigts , & à proportion de la largeur ; qu'il n'y ait rien que du maigre. Garnissez-en le fond d'une casserole , & la couvrez , & la mettez suer à petit feu sur un fourneau ; & lorsqu'il veut commencer de s'attacher , il faut le mouiller d'un jus de Veau , sans sel , &

150 P. *Le nouveau Cuisinier*

le laisser mitonner , avec un bouquet , à petit feu ; étant cuit , le lier d'un coulis de Veau & de Jambon clair la quantité qu'il faut pour mouïller vos croûtes ; mitonnez des croûtes , moitié bouïllon & moitié jus de Veau , & les laissez attacher au fond du plat. Faites une bordure autour du plat , des tranches de Jambon. Voyez que le jus soit d'un bon goût , & qu'il ne soit point trop salé , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux Mousserons.

Prenez des Mousserons ; passez-les dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & les mouïllez de jus de Veau , & les laissez mitonner : étant cuits , dégraissez-les bien , & les liez d'un coulis de Perdrix roux ; dont vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Mitonnez des croûtes , moitié jus de Veau & moitié bouïllon , & les laissez attacher au fond du plat. Voyez que le ragoût de Mousserons soit d'un bon goût , & qu'il y ait assez de coulis clair pour mouïller vos croûtes , & le jetez par-dessus les croûtes , & le servez chaudement.

*Potage de croûtes aux Champignons
farcis.*

Epluchez des petits champignons , & les farcissez d'une farce de blanc de Volaille , dont vous trouverez la maniere de la faire en plusieurs endroits. Les Champignons étant farcis , mettez - les dans une tourtiere , & les panez d'une mie de pain bien fine , & les faites cuire au four , ou sous un couvercle : qu'ils prennent une belle couleur. Mitonnez des croûtes , moitié bouillon & moitié jus de Veau , & les laissez attacher au fond du plat , & garnissez - le d'une bordure de Champignons farcis , & jetez par-dessus un coulis clair de Veau & de Jambon & de Champignons. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux Truffes.

Prenez des Truffes , & les pelez proprement , & les coupez par tranches , & les mettez dans une casserole , avec un peu de jus de Veau , & les faites mitonner à petit feu : étant cuites , liez - les d'un coulis clair de Veau & de Jambon.

N iiij

Mitonnez des croûtes de jus de Veau , & les laissez attacher au fond du plat. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le coulis. Garnissez le bord du plat d'une bordure de tranches de Truffes , & jetez le jus de Truffes sur les croûtes , & les servez chaudement.

Potage de croûtes aux Morilles.

Coupez des Morilles par la moitié , & les lavez à plusieurs eaux , pour en ôter le gravier : étant bien égoutées , mettez-les dans une casserole , avec un peu de lard fondu ; étant passées , mouillez-les d'un peu de bouillon , & y mettez un bouquet , & les laissez mitonner à petit feu. Mitonnez des croûtes , moitié bouillon & moitié jus de Veau , & les laissez attacher au fond du plat. Garnissez le plat d'une bordure de Morilles , & jetez le jus où elles ont cuit dessus : attendez un moment que les croûtes soient imbibées de ces jus ; ensuite , jetez sur les croûtes un coulis à la Reine ; vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. & le servir chaudement.

Potage de croûtes aux pointes d'Asperges.

Prenez des Asperges, & n'en coupez que le verd. Faites-les blanchir à l'eau bouillante, & les tirez, & les mettez dans une petite marmite, avec un peu de bouillon, & les mettez cuire. Mitonnez des croûtes de jus de Veau, & les laissez attacher au fond du plat. Les Asperges étant cuites, faites-en une bordure autour du plat. L'on peut mettre un petit pain de profitrolle dans le milieu, & jetez par-dessus un jus de Veau à demi lié, & le servez chaudement.

Potage de croûtes aux cûs d'Artichaux.

Tournez deux à trois douzaines de petits cûs d'artichaux les plus égaux qu'on peut trouver; étant tous tournez, faites-les blanchir à l'eau blanche, qui se fait avec du beurre manié, avec de la farine, du sel & de l'eau, la quantité qu'il faut pour blanchir les cûs d'Artichaux. Les Artichaux étant blanchis, ôtez-en le foin, & les parez proprement, & les mettez mitonner dans un coulis clair de Veau & de Jambon. Mitonnez des croûtes avec du jus de Veau, & les laissez attacher. Faites une bordure,

254 P. Le nouveau Cuisinier

re autour du plat des cûs d'Artichaux , & en mettez un dans le milieu , qui soit plus grand. Voyez que le coulis de Veau & de Jambon soit d'un bon goût , & le jetez par-dessus les croûtes , & les servez chaudement.

*Potage de croûtes aux Cardons
d'Espagne.*

Prenez des Cardes , épluchez-les bien , & les faites cuire de même que les cûs d'Artichaux ; étant cuits , mettez - les égouter , & les mettez dans une casserole , avec un coulis clair de Veau & de Jambon. Mettez mitonner des croûtes , & les laissez attacher au fond du plat. Garnissez le bord du plat d'une bordure de Cardes , & en semez par filets par-dessus , & mettez un petit pain de profitrolle dans le milieu , & jetez par-dessus un jus de Veau demi lié. Voyez qu'il soit d'un bon goût , & le servez chaudement. Le jus de Veau demi lié se fait de cette maniere. Prenez une livre & demie de roüelle de Veau , & un peu de Jambon ; coupez le tout par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole , avec un oignon, carottes & panais coupez par tranches , & le couvrez , & le met-

tez suer à petit feu ; & lorsqu'il est attaché , & que vous voyez qu'il a pris une belle couleur , mettez-y un peu de lard fondu , & le poudrez de farine , & luy faites faire sept à huit tours sur le fourneau , & le mouillez moitié bon bouillon & moitié jus , l'assaisonnez d'une ciboule entiere , un peu de persil , un peu de basilic , quelques champignons & truffes , deux ou trois clous , & une couple de croûtes : Faites mitonner le tout pendant une demi-heure ensemble. Tirez les tranches de Veau de la casserole : Passez le jus de Veau dans une étamine : & qui soit clair , & cependant qui soit lié , & d'une belle couleur , & vous en servez pour jeter sur les Potages de croûtes.

Pour ce qui est des Potages aux croûtes au blanc , ils sont marquez ci-devant aux Potages au blanc.

Potage de croûtes aux Pois verts.

Prenez des Petits Pois , & les mettez dans une casserole , avec un peu de bon beurre frais , & un bouquet de fines herbes , & les assaisonnez de sel & de poivre : étant passez sur le fourneau , poudrez-les tant soit peu d'une pincée de

156 *P. Le nouveau Cuisinier*

farine , & les mouillez d'un jus de Veau , & les laissez mitonner à petit feu. Mitonnez des croûtes, moitié bouillon & moitié jus de Veau , & les laissez attacher ; étant attachées , délayez un jaune d'œuf avec de la crème douce. Mettez vos Pois étant cuits sur un fourneau bien allumé , & y mettez la liaison de cet œuf , & de cette crème pour les dégraisser , prenant garde qu'ils ne bouillent , de peur qu'ils ne tournent , & les jetez sur votre Potage de croûtes , & les servez chaudement.

Potage de croûtes à la Purée verte.

Mitonnez des croûtes de jus de Veau ; & les laissez attacher au fond du plat , & les garnissez d'une bordure de petit lard ; jetez une Purée verte par-dessus , & le servez chaudement Vous trouverez la maniere de faire la Purée à l'article des Potages de Poulets à la Purée verte.

Potage de croûtes au coulis de Lantilles.

Mitonnez des croûtes de jus de Veau ; & les laissez attacher au fond du plat ; étant attachées , jetez un coulis de Lantilles par-dessus , & le servez chaude-

ment. Vous trouverez la maniere de faire le coulis au Potage de Perdrix aux Lantilles.

Potage de croûtes aux cotons de Pourpier

Epluchez bien les cotons de Pourpier ; & les faites blanchir à l'eau blanche, comme les cardes : étant blanchis, tirez-les , & les mettez égouter ; ensuite mettez-les dans une casserole , avec un jus de Veau & de Jambon demi lié , & les faites mitonner à petit feu ; étant mitonné, voyez qu'il soit d'un bon goût , & qu'il y ait assez de jus pour mouiller les croûtes. Faites mitonner des croûtes avec du jus de Veau , & les faites attacher au fond du plat ; étant attachées , voyez que les cotons de Pourpier soient d'un bon goût , & le jus , & le jetez par-dessus les croûtes , & le servez chaudement.

Potage de lait d'Amandes.

Prenez une livre ou deux d'amandes ; selon la grandeur de votre plat , & les ayant bien échaudées , pilez-les tout d'un temps , en les arrosant d'un peu d'eau ; étant bien pilées , il faut avoir une casse-

role sur le feu , avec de l'eau qui soit tiède , & fort peu de sel : vous verserez cette eau dans votre mortier , & passerez le tout par l'étamine deux ou trois fois , ensuite mettez ce lait dans une marmite qui soit bien nette , avec un bon morceau de sucre & de canelle en bâton , & faites cuire le tout petit à petit : Pour dresser votre Potage , coupez de la mie de pain en tranches , & les rangez proprement dans le plat ; & quand elles seront sechées à l'air du feu , faites mitonner votre Potage du même lait , & étant prêt à servir , arrosez-le autant qu'il est nécessaire.

Quelques-uns font bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite , & y mettent la mie de deux petits pains , qu'ils mêlent ensemble dans un mortier avec les Amandes , & le font ensuite mitonner dans la marmite l'espace de trois ou quatre heures , avec sucre & canelle , comme ci-dessus ; après quoy ils le passent , & dressent de même. Vous garnirez avec du masse-pain , ou des Amandes à la praline , que vous faites ainsi : Prenez des Amandes bien échaudées : faites-les un peu égouter , & les mettez dans le sucre en poudre ; jetez-les tout d'un temps dans une poêle à

frir , que vous aurez toute prête , avec de bonne huile chaude ; vous les remuerez & tournerez toujours , jusqu'à ce qu'elles deviennent de couleur d'or , & alors vous les tirerez vîtement , & en ferez quatre ou cinq tas , parce qu'elles s'attacheroient ensemble ; & vous en garnirez vôtre Potage.

Potage de santé en maigre.

Faites cuire deux litrons de poids verts secs ; étant cuits , mettez-les dans une grande marmite , & la remplissez d'eau , & les faites cuire une heure ou deux ; étant cuits , laissez reposer le bouillon , & en passez le clair dans une marmite , & y mettez huit à dix oignons , un paquet de carottes , & un de panais , quelques racines de persil , une couple de cuillerées de jus d'oignons , & assaisonné de sel ; faites bouillir le tout ensemble : mettez-y dans la saison un paquet de chicorée , & un paquet de celeri ; une autre fois un paquet de laitues pommées , un paquet de laitues Romaines ; une autre fois des concombres ; ensuite vous y mettez de l'ozeille & du pourpier , & un paquet de cerfeuil. Voyez que le bouillon soit d'un bon goût. Mitonnez des croûtes dans le

160 P. *Le nouveau Cuisinier*

plat que vous voulez servir le Potage du même bouillon, & garnissez de la garniture selon la saison, que vous jugez à propos, & jetez du bouillon par-dessus, & mettez un pain au milieu, & le servez chaudement.

Potage d'Oignons au blanc en maigre.

Pelez deux à trois douzaines d'Oignons d'une moyenne grosseur ; étant pelez, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante ; étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter, & les empotez dans une petite marmite, & les mouillez d'un bouillon de santé, & les faites cuire. Faites un coulis blanc de cette manière : Prenez deux onces d'amandes douces, & les peler & les piler dans le mortier, les arrosant de temps en temps de lait ; y ajoûter trois à quatre jaunes d'œufs durs, & un peu de mie de pain trempée dans du bouillon ; étant bien pilé le tout ensemble, tirez-le du mortier, & le mettez dans une étamine sur un plat, avec deux à trois cuillerées de bouillon de santé, passez le tout dans l'étamine ; étant passé, vuidez-le dans une petite marmite pour tenir chaud. Mitonnez des croûtes du bouillon où ont cuit les oignons ;

gnons : les croûtes étant mitonnées, garnissez le plat d'un cordon d'Oignons, & mettez un petit pain dans le milieu, & jetez dessus le coulis blanc, & le servez chaudement.

Potage d'Oignons au roux en maigre.

Pelez trois à quatre douzaines d'Oignons, les plus égaux en grosseur que vous pourrez trouver, & les farinez, & les faites frire dans du beurre raffiné, qu'ils prennent une belle couleur ; étant frits, tirez-les, & les laissez égoutter, & les empotez dans une petite marmite ou pot de terre, & les mouillez d'un bouillon de Poisson. Mitonnez des croûtes d'un bouillon de Poisson. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre B. Les croûtes étant mitonnées, mettez un petit pain dans le milieu, & garnissez le Potage d'un cordon d'Oignons roux. Voyez que le bouillon où ont cuit les Oignons & le Potage soient d'un bon goût : Jetez le bouillon où ont cuit les Oignons par-dessus, & le servez chaudement.

162 P. *Le nouveau Cuisinier*

Potage d'Oignons coupez par tranches en maigre.

Prenez une douzaine d'Oignons, les pelez & les coupez par tranches : mettez un morceau de beurre dans une casserole, & y mettez les Oignons coupez par tranches, & les faites cuire sur le fourneau ; étant roux, poudrez-les d'un peu de farine, & les mouillez d'une purée claire, ou bien d'eau, & les assaisonnez de sel & un peu de poivre, & laissez bouillir le tout ensemble pendant une demi-heure : étant cuits, goûtez le bouillon, qu'il soit d'un bon goût, & y mettez une pointe de vinaigre. Mitonnez des croûtes ou du pain tranché, du même bouillon dans le plat que vous voulez servir le Potage ; étant mitonné, jetez du bouillon par-dessus avec les Oignons, & le servez chaudement.

Potage d'Oublon en maigre.

Faites blanchir les Oublons ; étant blanchis, faites-en un paquet, & le mettez dans une marmite ou pot de terre, avec une purée claire ou jus d'oignons, ou bien bouillon de Poisson ; étant cuits, mitonnez des croûtes d'une purée claire, ou bien d'un bouillon de Poisson : les

croûtes étant mitonnées , garnissez le Potage d'une bordure des Oublons , & jetez par-dessus le bouillon où ont cuit les Oublons , & mettez un pain au milieu , & le servez chaudement.

Potage à la Julienne en maigre.

Selon la saison , prenez des cœurs de laitues & des pointes d'asperges , que vous faites blanchir , avec une douzaine d'oignons blancs ; étant blanchis , faites un paquet des pointes d'asperges , & un autre de cœurs de laitues , & les mettez dans une petite marmite , avec la douzaine d'oignons , & deux poignées de petits pois verts , & les mouillez d'un bouillon de Poisson , & les mettez cuire à petit feu ; étant à demi-cuits , mettez-y une pincée de cerfeuil coupé , avec une poignée d'ozeille à demi-hachée , & une poignée de pourpier : Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson ou de bouillon de racines ; étant mitonnées dans le plat que vous voulez servir le Potage , mettez-y un petit pain dans le milieu , & garnissez le tour du Potage d'oignons , des pointes d'asperges , & des cœurs de laitues. Voyez que le bouillon où ont cuit les herbes soit d'un bon goût ; jetez le tout

O ij

164 P. *Le nouveau Cuisinier*.
dessus, & le servez chaudement. Vous
trouverez la maniere de faire le bouillon
de poisson & de racines à la lettre B.

Potage de Pourpier en maigre.

Vous le laissez presque de toute sa longueur quand il est petit, & le faites cuire dans une petite marmite ; moitié bouillon de purée & moitié jus d'oignons : étant cuit, mitonnez des croûtes de bouillon de santé, que vous passez ; étant mitonné, mettez-y un petit pain dans le milieu. Garnissez le Potage d'un cordon de Pourpier. Voyez que le Potage & le bouillon où a cuit le Pourpier soit d'un bon goût ; jetez le bouillon de Pourpier par-dessus, & le servez chaudement.

Potage de Brocolis en maigre.

Les Brocolis sont des rejettons de choux : vous les épluchez bien, & les jetez dans de l'eau fraîche, & les faites blanchir ; ensuite empotez-les dans une petite marmite, avec une cuillerée de jus d'oignons, & une cuillerée de bouillon de santé : étant cuits, mitonnez des croûtes d'un bouillon de santé, clair ; étant mitonné, voyez que le Potage soit

d'un bon goût , & le bouïllon où les Brocolis ont cuit ; mettez - y une cuillerée de coulis de racines. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Garnissez le Potage d'une bordure de Brocolis , & mettez un petit pain au milieu , & jetez par-dessus le bouïllon , où ont cuit les Brocolis.

Potage de Concombres en maigre.

Pelez des Concombres , & les coupez par moitié , & en ôtez la graine ; mettez-les dans une petite marmite , & les mouillez d'une cuillerée de bouïllon de racine , & une cuillerée de bouïllon de Poisson : mitonnez des croûtes dans un plat, moitié bouïllon de Poisson & moitié bouïllon de racines ; étant mitonnées , mettez-y un petit pain dans le milieu. Garnissez le Potage d'une bordure de Concombres. Voyez que le Potage & le bouïllon des Concombres soit d'un bon goût , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement. Il faut observer qu'en mettant cuire les Concombres , il faut mettre dans la marmite , un petit paquet d'ozeille , & un petit paquet de cerfeuil pour y donner du goût.

L'on peut les farcir en maigre d'une farce de Poisson , de la même maniere.

que ceux en gras. Il faut mitonner les croûtes d'un bouillon de Poisson, & mettre au milieu un petit pain farci, & le garnissez de même que l'autre ci-dessus.

Potage d'Asperges à la purée en maigre.

Faites cuire des pois, épluchez une poignée ou deux d'épinars, que vous faites blanchir, avec trois à quatre ciboules; étant blanchis, tirez-les, & les mettez égouter, & les pressez bien, les pilez bien dans le mortier, avec une cuillerée à pot de pois cuits: vous pouvez y ajouter quelques pointes d'Asperges bien blanchies: Coupez des pointes d'Asperges la quantité qu'il en faut pour garnir le Potage, & les faites blanchir; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau froide, & en faites une couple de petits paquets, & les mettez dans une petite marmite, avec un peu de bouillon de racines, & les mettez cuire. Prenez une casserole & un morceau de beurre de la grosseur de deux noix, un oignon coupé par tranches, quatre à cinq tranches de carottes, & autant de panais, quelques champignons & truffes; passez le tout ensemble sur le fourneau, & y mettez un peu de persil & de cerfeuil, &

le mouillez , moitié bouillon de racines & moitié bouillon de Poissons , & y mettez la grosseur de deux œufs de mie de pain , & tant soit peu de basilic , & assaisonnez de sel , & de deux à trois clous ; faites mitonner le tout ensemble : étant mitonné , tirez la purée du mortier , & la délayez dans la casserole , & la passez dans une étamine ; étant passée , voyez qu'elle ne soit ni trop liée , ni trop claire , & la vuidez dans une marmite pour la tenir chaudement. Faites mitonner des croûtes , moitié bouillon de racines & moitié bouillon de Poissons ; les croûtes étant mitonnées , mettez-y un petit pain dans le milieu. Garnissez le Potage d'une bordure de pointes d'Asperges. Voyez que le Potage & la purée soient d'un bon goût : jetez la purée par-dessus , & le servez chaudement.

Potage de Laituës farcies en maigre.

Voyez ce qui a été dit ci-devant pour les laitues farcies , lettre L. hors qu'ici vous les farcissez d'une bonne farce de Poisson , telle qu'on a vu lettre F. Etant ficelées , mettez - les cuire dans une petite marmite , avec du bouillon de Poisson ; étant cuites , mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le

168 P. *Le nouveau Cuisinier*

Potage de bouillon de Poisson : étant mitonné, mettez un petit pain farci au milieu. Tirez les Laituës, & les défilez, & les coupez par la moitié, & en faites une bordure autour du Potage. Voyez qu'il soit d'un bon goût; jetez dessus le Potage un coulis roux de Poisson, ou bien un coulis au blanc, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire ces coulis à la lettre C. On peut y mettre au lieu de coulis une purée claire.

Potage au Fenouil en maigre.

Il faut prendre les pointes du Fenouil dans la saison, & les hacher à demi, & les mettez dans une petite marmite, avec du bouillon de Poisson, & les mettez cuire à petit feu : mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson; le Potage étant mitonné, mettez-y un petit pain dans le milieu. Voyez que le Potage & le bouillon de Fenouil soit d'un bon goût, jetez le bouillon de Fenouil par-dessus, & le servez chaudement.

Potage de petits Pois verts en maigre.

Mettez un morceau de beurre dans une casserole,

casserole, avec les petits Pois verts, & un bouquet ; assaisonnez-les de poivre & de sel ; passez-les sur le fourneau ; étant passés, poudrez-les tant soit peu de farine, & leur faites faire encore trois à quatre tours sur le fourneau, & les mouillez de bouillon de racines, & les mettez cuire à petit feu, les écumer toujours. Prenez deux poignées de Pois verts qui soient un peu gros, & les mettez dans une casserole, avec un petit morceau de beurre, du persil & une couple de ciboules, les couvrez, & les mettez suer sur un fourneau ; étant presque cuits, videz-les dans le mortier & les pilez ; passez un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & panais, & quelques champignons dans une casserole, avec un petit morceau de beurre ; étant passés, mouillez-les de bouillon de racines, & y mettez la grosseur d'un œuf de mie de pain ; faites mitonner le tout ensemble : étant cuits, délayez les Pois qui sont pilez dans la casserole, & passez la purée dans une étamine : Prenez garde qu'elle ne soit pas presque liée, & la videz dans les petits Pois qui sont passés. Mitonnez des croûtes dans un plat de bouillon de racines ; étant mitonnées, mettez un

170 P. *Le nouveau Cuisinier*

pain dans le milieu. Voyez que le Potage & les Pois soient d'un bon goût ; jetez les petits Pois & la purée par-dessus , & le servez chaudement.

Potage aux Choux en maigre.

Prenez des Choux de Milan , ou autres , les couper par la moitié , & les faites blanchir ; étant blanchis , retirez-les , & les mettez dans de l'eau froide ; pressez-les bien , & les ficelez en deux ou trois paquets , & les emportez dans une marmite de la grandeur qu'il faut pour le Potage qu'on veut servir , & y mettez une douzaine d'oignons , des carottes , panais & racines de persil , & les mouillez d'une purée claire , & les assaisonnez d'un oignon piqué de clous & de sel , & mettez la marmite sur un fourneau cuire ; étant à demi-cuits , mettez-y deux cuillerées de jus d'oignons ; faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines , pour jeter dedans , de cette manière. Prenez quatre à cinq oignons , que vous coupez par tranches , des carottes & des panais , & les passez dans une casserole , avec bon beurre ; étant roux , & d'une belle couleur , poudrez-les d'un peu de farine , & les remuez tou-

jours, jusques à ce que la farine soit cuite, prenant garde qu'ils ne prennent trop de couleur, & mouillez-les d'une ou deux cuillerées de bouillon de Poisson ou de racines : mettez - y quelques petites croûtes, un peu de persil, & tant soit peu de basilic, & laissez mitonner le tout ensemble : étant cuits, passez le tout dans une étamine ; étant passé, mettez ce coulis dans la marmite du Potage aux Choux, & l'achevez de faire cuire ; étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût, & mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage du bouillon de Choux ; étant mitonné, mettez-y un pain dans le milieu. Tirez les paquets de Choux de la marmite, & en faites une bordure proprement autour du plat pour garnir le Potage. Voyez que le bouillon ait bel œil, & en jetez ce qu'il en faut dessus, & le servez chaudement.

Potage de Cardes.

Prenez des Cardes, & les épluchez proprement ; étant bien épluchées, faites-les cuire à demi dans une eau blanche ; ensuite retirez-les, & les mettez égoutter, & les mettez dans une casserole,

172 *P. Le nouveau Cuisinier*

avec du bouillon de Poisson , & les achevez de faire cuire : mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson. Le Potage étant mitonné , mettez au milieu un petit pain farci. Faites bouillir sur un fourneau les Cardes ; mettez-y une cuillerée à pot de coulis d'Ecrevisses & du autre coulis maigre. Voyez que les Cardes soient d'un bon goût. Garnissez le Potage d'une bordure de Cardes , & en mettez par filets dessus , & jetez le coulis par-dessus , & le servez chaudement.

Potage au Lait.

Prenez de bon Lait , & le mettez dans une casserole ou marmite , avec du sucre , la quantité qu'il en faut , un morceau de canelle en bâton , & une feuille de laurier amer , un peu de sel , & le mettez sur un fourneau ; & lorsqu'il veut commencer à bouillir , délayez six jaunes d'œufs frais avec un peu de Lait , & les passez dans une étamine , & les mettez dans le bouillon de Lait , en le remuant toujours , jusqu'à ce qu'il soit un peu lié. Goûtez le bouillon au Lait , qu'il soit d'un bon goût. Coupez des petites tranches de mie de pain bien minces , & les faites secher au feu.

Battez une douzaine de blancs d'œufs en neige , comme des meringues , & en faites une bordure autour du plat que vous voulez servir le Potage ; mettez-le au four pour prendre couleur , ou bien devant le feu , & y passez la pêle rouge par-dessus ; afin qu'il prenne belle couleur. Arrangez au fond du plat les tranches de mie de pain seches , & les mitonnez du bouillon de Lait , prenant garde qu'il ne bouille , & le servez chaudement. On peut garnir le Potage de biscuits ou de meringues. Lorsque vous ne voulez pas le lier d'une liaison de jaunes d'œufs , pilez une demi-livre d'amandes douces , les arrosant de Lait ; étant bien pilées , passez-les dans une étamine , avec du Lait , & un peu de sucre , & un zeste de citron verd ; étant passées , mettez-les dans une casserole , & les faites chauffer , & le jetez dessus le Potage , le garnissez , & le servez de même que celui ci-dessus.

Potage de Citroüille au lait.

Coupez la Citroüille en dez bien menues , & les passez à la casserole , avec bon beurre , assaisonné de sel , persil , cerfeuil & fines herbes : mettez-les dans un

174 P. *Le nouveau Cuisinier*

pot de terre, avec lait bouillant, & les dressez sur croûtes mitonnées : Garnissez de pain frit, & mettez poivre blanc en servant.

Potage de Melon.

Il faut le couper comme la citrouille, & le passer de même à la casserole, avec beurre ; faites - le cuire, assaisonné de sel, poivre, & un paquet de fines herbes ; passez - en par l'étamine avec le même bouillon, dont vous ferez aussi mitonner vos croûtes ; & ayant dressé le tout, servez garni de Melon frit, & grains de grenade.

Autre maniere.

Vous pouvez faire un Potage avec le Melon, comme l'on fait celui de la citrouille au lait ; réservé qu'il y faut mettre du sucre, & le border de macarons, de prâlines & de biscuits d'amandes ameres, & servir sans mitonner.

Potage de cûs d' Artichaux en maigre.

Prenez deux à trois douzaines de petits Artichaux, les plus égaux que vous pourrez trouver, les tourner proprement,

& les mettre cuire dans une eau blanche , jusques à ce que le foin se tire ; étant cuits , tirez-les de la marmite , & les mettez dans de l'eau fraîche , & les nettoyez , c'est-à-dire , d'en ôter le foin , & les parer tout autour avec un couteau proprement ; étant parez , mettez-les dans une casserole , avec un peu de bouillon de Poisson , & les achevez de faire cuire à petit feu ; observez qu'il faut qu'il y en ait un grand parmi , pour mettre au milieu du Potage. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson ; le Potage étant mitonné , garnissez le bord du Potage d'un cordon de petits Artichaux , & mettez le gros au milieu. Voyez que le Potage soit d'un bon goût ; jetez par-dessus un coulis d'Ecrevices à demi roux , & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis d'Ecrevices à demi roux à la lettre C.

Vous pouvez une autre fois , les Artichaux étant cuits & parez , les farcir d'une farce de Poisson , & les paner d'une mie de pain ; ensuite beurrez une touttiere , arrangez-les dedans , & les faites cuire au four ou sous un couvercle ; qu'ils prennent une belle couleur :

176 P. *Le nouveau Cuisinier*
étant cuits , garnissez-en le bord du Potage , & le servez de même que ci-dessus.

Potage d'une Hure d'Esturgeon.

La Hure étant bien nettoyée , mettez-la cuire dans une marmite de sa grandeur , & la mouillez d'un bouillon de Poisson , & assaisonné d'un bouquet de fines herbes , & d'une tranche de citron ; étant cuite , mitonnez des croûtes , moitié bouillon où a cuit l'Esturgeon , & moitié bouillon de Poisson ; étant mitonné , dressez la Hure d'Esturgeon sur le Potage , & garnissez le Potage d'un cordon de ragoût de laitances , que vous faites de cette maniere. Faites blanchir des laitances de Carpes dans de l'eau ; étant blanchies , passez dans une casserole , avec un peu de beurre , des petits champignons , des truffes coupées par tranches , & des mousserons ; étant passez , mouillez-les d'un peu de bouillon de Poisson , & mettez un bouquet de fines herbes , & les laitances de Carpes , & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuit , dégraissez-le , liez-le d'un coulis blanc , ou d'un coulis d'Ecrevices un peu amplement , pour qu'il y en ait assez

pour mouïller le Potage. Tirez les laitances du ragoût, & en garnissez le Potage. Voyez que le Potage & le ragoût soient d'un bon goût : jetez le ragoût & le coulis par-dessus, & le servez chaudement.

Potage de Turbot.

Prenez un petit Turbot de la grandeur d'une assiette ; vuidez-le, & le lavez proprement ; mettez-le dans une casserole, avec une saumure, que pour cet effet vous faites une heure avant que de servir, de cette manière : Prenez une poignée de sel, avec de l'eau, la quantité qu'il en faut pour faire cuire le Turbot ; & lorsque le sel est fondu, vous passez la saumure dans un linge, au clair, & la vuidez dans la casserole où est le Turbot, & le faites cuire à petit feu sur un fourneau ; étant cuit, retirez-le, & le laissez prendre du goût pendant une demi-heure ; ensuite égouttez-le bien, & y jetez une cuillerée à pot de coulis blanc maigre, & le faites mitonner à petit feu. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson, & les laissez attacher au fond du plat, & dressez le Tur-

178 P. *Le nouveau Cuisinier*

bot par-dessus ; & on le garnit, si l'on veut, d'un cordon de laitances cuites avec le Turbot dans le coulis. Voyez que le Potage soit d'un bon goût, & le coulis blanc que vous avez dans une marmite à part, & jetez le coulis par-dessus, & le servez chaudement.

Potage de Hure ou d'une queue de Saumon.

Nettoyez proprement le Saumon, mettez-le dans une casserole de sa grandeur, mettez-le cuire avec une chopine de vin blanc & du bouillon de Poisson ; & l'assaisonnez de toutes sortes de fines herbes, poivre, sel & bon beurre frais. Faites une farce d'une tranche de Saumon ; vous la desosse, & en ôtez la peau, & la mettez sur la Table, avec des champignons, un peu de persil & ciboules hachez, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, du beurre frais, selon la quantité de chair de Saumon que vous avez, trois ou quatre jaunes d'œufs crus, gros comme un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier, & faites de cette farce des petites boules de la

grosleur d'un petit oignon. Frottez une tourtiere de beurre frais , & arrangez - y dedans ces boules de farce , & les frottez d'un œuf battu , & les arrosez de beurre fondu , & les panez d'une mie de pain bien fine , les faites cuire au four ou sous un couvercle ; qu'elles prennent une belle couleur. L'on peut faire cuire la Hure de Saumon ou la queue dans une tourtiere ou un plat d'argent , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , & l'arrosez par-dessus de bon beurre fondu , en ayant mis dessous , & les panez d'une mie de pain bien fine ; la faire cuire au four ou sous le couvercle. Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage. Dressez la Hure ou la queue de Saumon dans le milieu , & garnissez le Potage d'une bordure de boules de farce de Saumon , qui sont cuits au four , & jetez par-dessus un coulis d'Ecrevices à demi roux , qui soit d'un bon goût , & le servez chaudement.

Potage de Soles en maigre.

Prenez des Soles qui soient d'une belle qualité , & bien fraîches ; il les faut ratisser & bien laver ; si elles sont petites , prenez-en deux pour farcir ; si elles sont

grandes , vous n'en prendrez qu'une pour mettre au milieu de votre Potage. Prenez la Sole à farcir du côté de la tête proprement ; il la faut presser au-dessus , pour en pouvoir sortir toute l'arrête , & la renverser : Il faut prendre un peu de cette chair , & de la chair de Carpes , quelques champignons , un peu de persil & ciboules hachez , assaisonné de poivre , de sel , fines herbes & fines épices , deux à trois jaunes d'œufs crus , gros comme un œuf de mie de pain trempé dans de la crème : hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier ; étant pilé , farcissez-en les Soles , & frottez une tourtiere ou plat d'argent , de beurre frais ; & assaisonné de poivre , de sel , un peu de persil haché , & tant soit peu de fines herbes ; & arrangez les Soles dans la tourtiere ou plat , & les arrosez de beurre fondu , & les assaisonnez dessus comme dessous , & les panez d'une mie de pain bien fine , & les faites cuire au four ou sous un couvercle ; qu'elles prennent une belle couleur. Faites frire trois à quatre Soles ; étant frites , en ôter les filers : Passez des petits champignons , quelques truffes coupées par tranches , dans une casserole , avec un peu de beurre frais , & un bouquet de fines herbes ,

& le mouillez d'une goutte de bouillon de Poisson, & le laissez mitonner à petit feu ; étant mitonné, dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis de Soles, dont vous trouverez la maniere de le faire ci-après ; & y mettez les filets de Soles mitonner le tout ensemble sur des cendres chaudes. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage ; étant mitonnées, dressez-y dessus les Soles farcies : Garnissez le Potage d'une bordure de filets de Soles. Voyez que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, & qu'ils ne soient point trop liez ; jetez-le par-dessus, prenant garde de n'en point mettre sur les Soles, & le servez chaudement.

Voici la maniere de faire le coulis de Soles : Prenez une ou deux Soles, & les faites frire ; étant frites, coupez-en la tête : Pilez une douzaine d'amandes douces pelées dans le mortier, avec une douzaine de coquilles d'Ecrevices, & y mettez les Soles, & pilez bien le tout ensemble : Prenez un oignon, un peu de carottes & panais, que vous coupez par tranches, & les mettez dans une casserole, avec un peu de beurre frais ; passez le tout sur un fourneau ; étant roux, d'une belle couleur, mouillez-le d'un

182 P. *Le nouveau Cuisinier*

boüillon de Poisson , & l'assaisonnez de champignons & truffes , que vous coupez par tranches , tant soit peu de basilic , persil & ciboule entiere , deux ou trois clous , & quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ensemble ; étant mitonné , tirez le coulis de Soles qui est dans le mortier , & le délayez dans la casserole où est le coulis , & le passez dans une étamine ; étant passé , vuidez-le dans une marmite ou terrine , & vous en servez pour le Potage de Soles , & ragoût.

Potage de Soles en gras.

Prenez des Soles qui soient bien fraîches , râtissez-les & les lavez bien ; si elles sont petites , prenez-en deux pour farcir ; si elles sont grandes , vous n'en prendrez qu'une , pour mettre au milieu de votre Potage. Prenez la Sole à farcir du côté de la tête proprement ; il la faut presser au dessus pour en pouvoir sortir toute l'arête , & la renverser. Faites une farce d'un blanc de Volaille , un peu de lard blanchi , un peu de graisse de Bœuf , quelques champignons , persil & ciboules hachez , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , trois

à quatre jaunes d'œufs crus , un peu de Jambon cuit , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier : Farcissez de cette farce les Soles , ayant détourné la peau ; étant farcies , frottez une tourtiere ou un plat d'argent de beurre , assaisonné de sel , de poivre , persil haché , & tant soit peu de fines herbes , & mettez les Soles par-dessus , & les arrosez de beurre fondu ou de lard fondu , les assaisonnez dessus de la même manière que dessous ; les paner d'une mie de pain bien fine , les faire cuire au four ou sous le couvercle , qu'ils prennent une belle couleur. Faites frire trois à quatre Soles ; étant frites , ôtez-en les filets , passez des petits champignons & quelques truffes coupez par tranches , dans une casserole , avec un peu de lard fondu , les mouillez d'un jus de Veau , & y mettez un bouquet , & les faire mitonner à petit feu ; étant cuits , les bien dégraisser , & y mettre les filets de Soles , mitonner un moment , les lier d'un coulis de Veau & de Jambon clair. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de bon bouillon gras ; le Potage étant mitonné , dressez les Soles dessus

184 P. *Le nouveau Cuisinier*

qui sont panées : garnissez le Potage d'une bordure de filets de Soles. Voyez que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, & le jetez sur le Potage, prenant garde de n'en point jeter sur les Soles, & le servez chaudement. L'on peut mettre, lorsque l'on fait le coulis de Veau & de Jambon, une Sole ou deux coupées en morceaux dedans, pour luy donner du goût : si l'on veut, l'on peut farcir les filets de Soles par-dessus, les levant cruds, de la même farce que l'on a farci les Soles : ayant levé les filets, frottez une tourtière de beurre, & assaisonnez de sel, de poivre, de persil, & tant soit peu de fines herbes : mettez de la farce sur les filets de Soles, & les frottez d'un œuf battu pour les rendre plus unies, & les arrangez dans la tourtière, les arrosez de beurre ou de lard fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faire cuire au four ou sous le couvercle, qu'ils prennent une belle couleur, & en garnissez le Potage.

Potage de Tortuës en maigre.

Prenez des Tortuës, coupez-en la tête & les pattes, & les mettez dans de l'eau. Ayez une marmite devant le feu ou

ou sur le fourneau ; mettez-y de l'eau , un morceau de beurre , un oignon piqué de clous , un bouquet de fines herbes , une tranche ou deux de citron verd , & du sel ; lorsque cela boût , mettez-y les Tortuës , & les laissez cuire jusques à ce qu'elles puissent quitter les coquilles ; étant cuites , tirez-les , & ôtez - les de leurs coquilles ; ôtez - en proprement la peau , & prenez garde à l'amer : coupez-les en quatre ; tâchez de les couper proprement , comme des cuisses de Poulets en fricassée ; passez-les dans une casserole , avec un peu de beurre frais , des petits champignons , des truffes coupées par tranches , un bouquet de fines herbes , assaisonné de sel & d'un peu de poivre ; étant passées , moirillez-les d'un peu de bouillon de Poisson , & les laissez mitonner à petit feu : mettez-y une demi-douzaine de petits cûs d'artichaux. Mitonnez des croûtes d'un bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Porage : Prenez le dessus d'une coquille de Tortuë ; faites une petite pâte claire de beignets ; trempez la coquille dans la pâte , & la faites frire ; étant frie , d'une belle couleur , & le Porage étant mitonné , dressez la coquille dans le milieu. Voyez que le ragoût de Tortuës soit d'un

186 P. *Le nouveau Cuisinier*

bon goût, & le liez d'un coulis d'Ecrevices à demi roux. Garnissez le Potage d'un cordon de Tortuës en ragoût. Voyez que le coulis soit d'un bon goût, & le jetez avec le reste du ragoût sur le Potage, & le fervez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à la lettre C.

Potage de Tortuës en gras.

Faites cuire les Tortuës de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus ; étant cuites, ouvrez - les, & en ôtez la chair des coquilles, & la coupez le plus proprement que l'on pourra ; donnez-luy la figure d'une cuisse de Poulet en fricassée ; étant toutes coupées, passez-les dans une casserole, avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, assaisonnez de sel ; étant passées sur le fourneau, mouillez-les d'un jus de Veau, & les laissez mijonner à petit feu ; étant cuites, liez-les d'un coulis de Perdrix au roux : Mitonnez des croûtes de bon bouillon dans le plat que vous voulez servir le Potage. Faites frire une coquille de même qu'il est marqué ci-dessus : la difference est qu'il

faut faire frire celles ci dans du sain-doux, étant frite, d'une belle couleur, vous la tirez, & la laissez égoutter, & la dressez proprement sur le Potage. Voyez que le ragoût des Tortuës, & le coulis soient d'un bon goût. Garnissez le Potage d'une bordure des Tortuës en ragoût, & jetez par-dessus le reste du ragoût & le coulis, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à la lettre C.

Potage de Perches au blanc.

Prenez trois à quatre Perches, videz-les, & les lavez; mettez-les griller sur le gril; étant grillées, ôtez-en la peau proprement: gardez-en la plus belle, & ôtez la chair des autres: Prenez deux douzaines d'amandes douces, pelez-les & les pilez dans le mortier, les arrosant de temps en temps d'une goutte d'eau; étant bien pilées, mettez-y la chair des Perches, que vous avez desossées, avec quatre jaunes d'œufs durs; pilez bien le tout ensemble; Coupez un oignon, un peu de carottes & de panais par tranches, & les mettez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les passez sur le fourneau; l'oignon étant cuit, & qu'il

Q ij

188 P. Le nouveau Cuisinier

ne soit point roux , mettez-y un peu de persil , & une ciboule entiere , & le mouillez d'un bouillon de Poisson qui n'ait point de couleur ; mettez-y la grosseur d'un œuf de mie de pain , quelques champignons coupez par tranches , tant soit peu de basilic ; faites mitonner le tout ensemble ; ensuite tirez le coulis qui est pilé dans le mortier , & le délayez dans la casserole , avec le jus , & le passez dans une étamine ; étant passé , vuidez-le dans une marmite ou terrine : passez quelques champignons dans une casserole , avec un peu de beurre ; étant passés , mouillez-les d'un bouillon de Poisson , & les assaisonnez d'un bouquet de fines herbes , de sel , un peu de poivre ; lorsqu'ils bouillent , mettez la Perche que vous avez gardée cuire avec les champignons. Il faut avoir une douzaine de laitances de Carpes , les faire blanchir ; étant blanchies & bien égouttées , mettez-les dans la casserole où est la Perche , & les faites cuire : Le jus étant diminué , mettez-y un peu de coulis qui est dans la marmite pour leur donner du goût , & les tenez chaudement sur des cendres chaudes : Mitonnez des croûtes d'un bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage :

étant maitonné, tirez la Perche proprement de la casserole, & la dressez au milieu du Potage : garnissez le Potage d'un cordon de laitances. Voyez que le coulis de la marmite soit d'un bon goût, & qu'il soit chaud ; jetez-le sur le Potage, & le servez chaudement.

Le Potage de Vives & de Brochets se fait de la même manière que celui de Perches, qui est marqué ci-dessus.

Potage de Carpes farcies.

Prenez une couple de Carpes, qui ne soient pas trop grosses ; écaillez-les, & en ôtez la peau, & les desosse ; mettez la chair de la Carpe sur une table, avec un peu de persil & de ciboules hachées, quelques champignons, du beurre frais, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes & fines épices ; hachez bien le tout ensemble ; mêlez-y trois à quatre jaunes d'œufs crus, & la grosseur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crème : pilez bien le tout dans le mortier : Videz les carcasses des Carpes, & en coupez les bouts de la queue ; frottez une tourtière de beurre, & y mettez un peu de sel ; ensuite y arrangez les deux arêtes de Carpes, & y mettez par-des-

190 *P. Le nouveau Cuisinier*

fus la farce : Trempez un couteau dans un œuf battu , & frottez avec le couteau dessus , pour rendre bien uni la farce , & luy faites prendre la figure de la Carpe ; prenez garde de ne point mettre de farce sur la tête , arrosez-les de beurre fondu , & les panez d'une mie de pain bien fine , & leur faites des marques par-dessus avec la pointe du couteau , de figure des écailles , & les mettez cuire au four ou sous un couvercle ; Vous pouvez faire des petites boules de la même farce , de la grosseur de petits oignons , & les mettre dans une tourtiere , les frottant d'un œuf battu , les arroser de beurre fondu , les paner , & les faire cuire au four. Faites un ragoût de laitances de cette maniere. Faites blanchir des laitances dans de l'eau , passez des petits champignons & des truffes coupez par tranches dans une casserole , avec un peu de beurre frais , dont vous faites un petit roux , avec une pincée de farine ; étant passé , mouillez-les d'un bouillon de Poisson ; assaisonnez-les de sel , de poivre , & d'un bouquet de fines herbes , & les laissez mitonner à petit feu ; étant à demi cuit , dégraissez-le bien , & y mettez les laitances de Carpes , & l'achevez de faire cuire ; étant cuit , achevez-le

de lier d'un coulis à demi-roux d'Ecrevices. Voyez que le ragoût soit d'un bel œil : Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage d'un bouillon de Poisson ; étant mitonné , tirez les Carpes du four ; qu'elles aient une belle couleur ; dressez-les sur le Potage , & garnissez le Potage d'une bordure de ces petits oignons de farce. Voyez que le Potage soit d'un bon goût , & le ragoût ; mettez par-dessus les laitances en filets , & jetez le reste du ragoût & coulis dessus , & servez chaudement.

Potage au Profitrolle en maigre.

Prenez un petit pain , & six autres petits pains de la grosseur d'un œuf , qu'ils soient tous bien chapelez : faites-y un trou par le dessous , & en ôtez bien la mie , & les farcissez d'un hachis de Carpe ; étant farcis , fermez le trou du même morceau de pain que vous avez ôté , & le ficelez ; mettez-les tremper un moment dans du lait ; étant trempés , tirez-les , & laissez-les égouter ; & ensuite les faire frire dans du beurre raffiné ; étant frit , tirez-les , & les mettez sur un plat égouter. Faites mitonner des croûtes dans le plat que vous voulez

192 P. *Le nouveau Cuisinier*

servir le Potage de bouillon de Poisson : étant mitonné, dressez le plus gros pain dans le milieu, & mettez les petits autour. Faites un ragoût de laitances de Carpes, des queues d'Ecrevices, champignons, truffes. Vous trouverez la manière de faire le ragoût à la lettre R. Garnissez le Potage d'une bordure de laitances, & mettez un cû d'artichaux entre les petits pains : liez le ragoût d'un coulis d'Ecrevices. Voyez que le ragoût & le coulis soient d'un bon goût, & le jetez par-dessus, & servez chaudement.

Potage de Barbotes.

Vuidez les Barbotes, & les nettoyez proprement dans de l'eau chaude ; ensuite mettez-les dans une casserole avec un demi-septier de vin blanc, & un petit roux que vous faites dans une casserole, avec un morceau de beurre, & un peu de farine ; étant roux, mouillez-le d'une cuillerée de bouillon de Poisson, & le vuidez dans la casserole où sont les Barbotes, assaisonné de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil & ciboule, & une tranche de citron verd, & les mettez cuire à petit feu ; il faut prendre garde devant de les mettre cuire,
de

de ne laisser que les deux plus belles entieres, & les autres les couper par filets. Faites un ragoût de leurs foyes de cette maniere : Passez des petits champignon & quelques truffes coupez par tranches dans une casserole , avec un peu de beurre ; étant passé , mouillez-le d'un bouillon de Poisson ; mettez-y un bouquet , & le laissez mitonner ; étant cuit , dégraissez-le bien. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson ; étant mitonné , dressez dessus les deux Barbotes entieres, & garnissez le Potage d'un cordon de filets des autres Barbotes ; mettez les foyes des Barbotes dans le ragoût de champignons , & leur faites faire un bouillon , & le liez d'un coulis d'Ecrevices à demi-roux. Voyez que le Potage , & le ragoût soient d'un bon goût, & le jetez par-dessus , & le servez chaudement.

Le Potage de Rougets se fait de la même maniere.

Potage de Brochets aux Huitres.

Prenez un Brochet , vuidez-le , & le coupez par la moitié , & le mettez griller à petit feu ; étant grillé , pelez-le , & le mettez dans une casserole , avec un

demi-septier de vin blanc & un peu de bouillon de Poisson , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , une tranche de citron verd , oignon , persil & ciboules , & un morceau de beurre manié dans de la farine ; faites cuire le tout ensemble. Faites un ragoût de cette manière : Prenez des Huitres la quantité qu'il en faut , & les écaillez , & les mettez dans une casserole ; faites-leur faire trois à quatre tours sur le feu ; tirez-les , & les nettoyez une à une , & les mettez sur une assiette : passez de petits champignons , & quelques tranches de truffes dans une casserole , avec un peu de beurre , & y mettez un bouquet , & les mouillez d'un bouillon de Poisson , & les mettez mitonner à petit feu. Faites un coulis de cette manière : Prenez deux ou trois tronçons d'Anguille , que vous passez dans une casserole , avec un peu de beurre. Pelez une douzaine d'amandes douces , & les pilez dans le mortier , & y mettez l'Anguille qui est rouscie , avec les coquilles d'une douzaine d'Ecrevices ; mettez-y trois à quatre jaunes d'œufs , & pilez bien le tout ensemble : prenez un oignon coupé par tranches , quelques morceaux de carottes & panais , passez-les dans une casserole , avec

un peu de beurre ; étant roux , d'une belle couleur , mouillez-les d'un bouillon de Poisson , & y mettez des petites croûtes de pain , avec des champignons coupez par tranches , un peu de persil , & une ciboule entiere , quelques clous , & tant soit peu de basilic ; faites mitonner le tout ensemble ; étant cuit , tirez le coulis qui est pilé dans le mortier , & le délayez dans la casserole , & le passez dans une étamine ; étant passé , vuidez-le dans une marmite ou terrine ; le ragoût de champignons étant cuit , dégraissez-le bien , & y mettez les Huitres , leur faire faire deux ou trois tours sur le fourneau , & prendre garde qu'elles ne bouillent ; liez le ragoût du coulis qui est marqué ci-dessus. Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage ; étant mitonné , dressez proprement le Brochet dessus , & garnissez le Potage d'un cordon d'Huitres. Voyez que le Potage & le coulis soient d'un bon goût , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement.

Potage de Brochet aux Choux.

Faites cuire le Brochet de la même manière qu'il est marqué ci-dessus : Prenez des Choux pommez , coupez-les par la

R ij

196 P. *Le nouveau Cuisinier*

moitié, & les lavez bien, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; étant blanchis, les tirer & les mettre dans de l'eau froide, & les pressez bien, & en faire deux ou trois paquets, en les ficelant: empotez - les dans une marmite, avec du bouillon de Poisson, & en prenez tout le gras, mettez-y un paquet de carottes, un de panais, un de racines de persil, & une demi-douzaine d'oignons, assaisonné de sel & d'un oignon piqué, & les mettez cuire; étant cuit, voyez que le bouillon soit d'un bon goût, & en mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage; étant mitonné, dressez proprement le Brochet dessus, & garnissez le Potage d'une bordure de Choux, & le mouillez du même bouillon, & le servez chaudement.

Potage de Brochet aux Navets.

Faites cuire le Brochet de la même manière qu'il est marqué ci-devant. Coupez des Navets en dez ou en long; farinez-les, & les faites roussir dans du beurre raffiné; étant bien roux, tirez-les & les mettez égouter, & les mettez dans une petite marmite, avec du bouillon de Poisson, & les mettez cuire: miton-

nez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage de bouillon de Poisson ; étant mitonné , dressez proprement le Brochet dessus : Garnissez le Potage d'un cordon de Navets. Voyez que le bouillon où ont cuit les Navets soit d'un bon goût , & le jetez par-dessus , & le servez chaudement.

Potage d'Anguille.

Prenez une Anguille , & la dépouillez , & la vuidez ; coupez-la par petits tronçons , & la passez dans une casserole , avec un morceau de beurre , & un bouquet , assaisonné de sel , de poivre , quelques petits champignons & mousserons ; étant bien passé , mettez - y une petite pincée de farine , & la mouillez de bouillon de Poisson , & la laissez mitonner à petit feu ; Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage ; étant mitonné , mettez au milieu un petit pain farci d'un hachis de Carpe. Voyez que le ragoût d'Anguille soit d'un bon goût , & en garnissez le bord du Potage , & jetez par-dessus un coulis d'Anguille , dont vous trouverez la maniere de le faire marquée ci-devant , & le servez chaudement.

R iij

Potage de Tanches farcies.

Il faut limoner des Tanches dans de l'eau chaude; étant nettoyyées, desossez-les; tâchez que la peau se tienne à la tête & au bout de la queue, ôtez-en la chair & les arêtes: prenez la chair des Tanches, que vous mettez sur une table, avec des champignons, un peu de persil & ciboules hachez, du beurre frais, trois à quatre jaunes d'œufs crus, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier, l'assaisonner de sel, de poivre, fines herbes, fines épices; & le tout étant bien pilé, tirez la farce & en farcissez les peaux des Tanches, & les mettez cuire dans une casserole, après leur avoir fait prendre couleur avec du beurre fondu. Faites un petit roux avec un morceau de beurre dans une casserole; étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toujours, jusques à ce qu'il soit roux, & le mouillez de bouillon de Poisson la quantité qu'il faut pour faire cuire les Tanches, & les assaisonnez d'un bouquet, d'une tranche de citron, de sel & de poivre, & les mettez mi-

tonner à petit feu. Faites un ragoût de cette manière : Passez dans une casserole, avec un peu de beurre, des petits champignons & des mousserons, avec un bouquet, & assaisonné de sel, de poivre ; étant passé, mouillez d'un bouillon de Poisson la quantité qu'il en faut, & le laissez mitonner à petit feu. Faites blanchir des laitances de Carpes dans de l'eau bouillante, & les mettez ensuite dans de l'eau, & les retirez & les mettez égouter. Voyez que le ragoût de champignons soit à demi cuit, & y mettez les laitances de Carpes, avec de petits cûs d'artichaux, & l'achevez de faire cuire ; étant cuit, dégraissez le bien, & le liez d'un coulis d'Ecrevisses à demi roux. Vous trouverez la manière de le faire à la lettre C. Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage ; étant mitonné, dressez proprement les Tanches au milieu, & garnissez le bord du Potage de laitances & des cûs d'artichaux. Voyez que le Potage & le coulis soient d'un bon goût, & le jetez par-dessus, & le servez chaudement.

Il faut observer qu'il ne faut pas que les coulis maigres bouillent, de peur qu'ils ne tournent.

R iij

L'on sert ce Potage de Tanches aux oignons au roux : vous prenez des petits oignons la quantité qu'il en faut pour la garniture du Potage ; vous les pelez bien proprement , & les farinez & les faites frire dans du beurre raffiné ; ayant pris une belle couleur , vous les tirez , & les laissez égoutter ; ensuite mettez-les dans une petite marmite , avec du bouillon de Poisson ; & les mettez cuire à petit feu ! Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage , étant mitonné , garnissez le Potage d'un cordon d'oignons , & dressez proprement les Tanches farcies dessus. Voyez que le bouillon où ont cuit les oignons soit de bon goût , & qu'il ne soit point gras , & le jetez sur le Potage , & le servez chaudement.

Potage d'Ecrevices en demi-Bisque.

Faites cuire des Ecrevices dans de l'eau pour faire un coulis ; étant cuites , épluchez les queueës , & les mettez sur une assiette à part , & ôtez le corps de l'Ecrevice , & ne gardez que la coquille & les pattes. Pilez dans un mortier une douzaine d'amandes douces ; les coquilles & les pattes des Ecrevices étant bien pilées , coupez un oignon par tranches ,

quelques carottes & panais , & les mettez dans une casserole , avec un petit morceau de beurre , & les faites roussir ; étant d'une belle couleur , mouillez - les de bouillon de Poisson ; mettez-y quelques champignons , un peu de persil , une ciboule entiere , tant soit peu de basilic , quelques croûtes de pain , deux ou trois clous & du sel , faites cuire le tout ensemble ; étant cuit , délayez - y les coquilles d'Ecrevices qui sont pilées , & les faites mitonner un moment , & le passez dans une étamine ; étant passé , vuidéz-le dans une marmite ou terrine. Faites un ragoût de cette maniere : Passez les queues d'Ecrevices , avec des petits champignons , quelques truffes vertes coupées par tranches dans une casserole , avec un peu de beurre frais : étant passé , mouillez-le d'un peu de bouillon de Poisson , & y mettez un bouquet , & les laissez mitonner à petit feu , & y mettez des laitances , & une demi-douzaine de cûs d'artichaux , assaisonné de sel & de poivre ; étant cuits , liez-les du coulis d'Ecrevices : Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir : le Potage étant mitonné , mettez au milieu un pain farci d'un hachis. Voyez que le ragoût & le coulis

202 P. *Le nouveau Cuisinier*

soient d'un bon goût , & qu'il ne soit point trop lié : Garnissez-le Potage d'un cordon des queues d'Ecrevices , que vous avez épluchées , & gardées pour cet effet ; & mettez les laitances par filets dessus , & un artichaux entre deux , & jetez le coulis par-dessus , & le servez chaudement.

Potage de Macreuse au coulis d'Ecrevices.

Plumez les Macreuses , & les épluchez bien ; vuidez-les , & les trouvez comme un Canard. On peut les farcir d'une farce de Poisson. La manière de la faire est marquée en plusieurs endroits : étant farcie , mettez-la à la broche pour luy faire perdre son huile ; étant à demi cuite , tirez-la de la broche , & l'empotez dans une petite marmite. Prenez une casserole , & un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf , & la mettez sur le fourneau ; le beurre étant fondu , mettez-y un peu de farine , & la remuez toujours sur le fourneau ; & lorsque cela est roux , mouillez-le d'un bon bouillon de Poisson la quantité qu'il en faut pour faire cuire les Macreuses ; étant bien délayé , vuidez-le dans la marmite où sont les Macreuses , & assaisonnez de sel ,

de poivre, fines herbes, fines épices, un oignon, & une tranche de citron, & les mettez cuire. Faites une couple de saucissons de cette manière : Prenez une grosse Anguille, dépouillez-la, & prenez garde de ne point casser la peau : prenez la chair de l'Anguille : & ôtez-en l'arête, que vous mettez sur une table ; avec des champignons, quelques mousserons, du persil & de la ciboule hachez, assaisonné de fel, de poivre, fines herbes & fines épices, deux à trois jaunes d'œufs crus, hachez bien le tout ensemble, & en remplissez la peau de l'Anguille, & en faites trois saucissons, les liant par les deux bouts, les piquer avec une épingle, & les mettre cuire dans une marmite avec les Macreuses : Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir : le Potage étant mitonné, & les Macreuses cuites, tirez les saucissons, & les Macreuses, coupez les saucissons par tranches, & en faites un cordon autour du Potage pour garniture ; Dressez proprement les Macreuses dessus le Potage. Voyez que le ragoût & le coulis d'Ecrevices soient d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié, le jetez par-dessus, & le servez chaudement.

Potage de Macreuse aux Choux.

Faites cuire les Macreuses de même que ci - dessus : Prenez des Choux pommés , & les coupez par la moitié , & les nettoyez proprement ; faites - les blanchir dans de l'eau bouillante ; étant blanchis , retirez-les dans de l'eau froide , & les pressez bien , & en faites deux ou trois paquets , & les ficelez : empotez - les dans une marmite , avec un paquet de carottes , panais , racines de persil , & six oignons , & les mouillez d'un bouillon de Poisson , & les assaisonnez de sel , & les mettez cuire ; étant cuits , voyez que le bouillon soit d'un bon goût , & en mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir le Potage : le Potage étant mitonné , tirez les Macreuses de la marmite , & les laissez égoutter. Garnissez le Potage d'une bordure de Choux ; & dressez les Macreuses dessus : Passez du bouillon de Choux dans un tamis , jetez-le dessus , & le servez chaudement.

Si l'on veut , lorsque les Macreuses sont cuites à la broche , on peut les faire cuire avec les Choux ; cela dépend de la volonté.

Potage de Macreuse aux Navets.

Faites cuire les Macreuses de la même manière qu'il est marqué ci-dessus : Ratissez des Navets, & les coupez en dez ou en long, les farinez, & les faites frire dans du beurre raffiné, & lorsqu'ils ont une belle couleur, les tirer, & les laisser égouter, & les mettre dans une marmite avec du bouillon de Poisson, & les mettre cuire : Mitonnez des croûtes de bouillon de Poisson dans le plat que vous voulez servir le Potage; les croûtes étant mitonnées, tirez les Macreuses de la marmite, & les mettez égouter. Garnissez le Potage d'un cordon de Navets; dressez les Macreuses dessus. Voyez que le bouillon de Navets soit d'un bon goût, & le jetez par-dessus, & le servez chaudement.

Potage aux Moules.

Il faut prendre de bonnes Moules, les bien nettoyer, & les laver dans quatre ou cinq eaux. Etant bien lavées, il les faut mettre dans une marmite avec de l'eau, qui vous servira pour le bouillon, en cas que vous n'ayez pas d'autre bon

206 P. *Le nouveau Cuisinier*

boüillon de Poillon. Mettez avec vos Moules un peu de persil, du bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites ainsi blanchir; aussi - tôt que la coquille s'ouvre, cela signifie qu'elles le sont assez. Passez le boüillon dans une marmite à part. Otez les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir votre Potage: les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien que la chair. Après il y faut mettre des champignons coupez par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitances de Carpes, un cû d'artichaux entier; en cas que vous ne vouliez pas farcir un pain de hachis de Carpes, c'est-à-dire que le cû d'artichaux sera pour mettre au milieu de votre Potage, & trois ou quatre cûs d'artichaux coupez en quatre. Passez tout ce ragoût avec de bon beurre dans une casserole, & un peu de farine: étant bien passé, mouillez votre ragoût du boüillon des Moules, & les faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron; le tout cuit doucement & bien assaisonné. Faites mitonner votre Potage de croûtes de pain, du même boüillon des Moules, qu'il ne soit pas trop gras. Etant mitonné, vous le

garnirez de vos Moules qui sont dans la coquille ; & si vous avez un pain farci , vous en laisserez aussi pour garnir autour dudit pain. Le tout bien mitonné , & le ragoût par-dessus , il faut avoir un coulis blanc , composé d'amandes , mie de pain , & six ou huit jaunes d'œufs , le tout passé par l'étamine , avec un peu du même bouillon de vos Moules ; prenez garde qu'il ne tourne pas. En servant , arrosez votre Potage avec ce blanc , & servez chaudement. Prenez garde au sel.

Potage aux Moules d'une autre maniere.

Ayant bien nettoyé & lavé vos Moules , mettez-les dans une casserole que l'on met sur le fourneau , & de temps en temps on les remuë ; & lorsqu'elles s'ouvrent , on les retire , & on les ôte de leurs coquilles , & on garde les plus belles , que l'on trouve , dans la coquille seulement d'un côté , elles servent pour garnir le Potage ; & les autres on les passe dans une casserole , avec un peu de beurre frais , des champignons , quelques truffes coupées par tranches , une demi-douzaine de petits cûs d'artichaux , & le mouillez de bouillon de Poisson , & le

208 P. *Le nouveau Cuisinier*

faites mitonner à petit feu. Vous faites un coulis avec une poignée d'amandes douces, & une poignée de Moules que vous gardez avant de les passer en ragoût, & quatre jaunes d'œufs durs que vous pilez bien le tout dans un mortier. Mettez deux à trois cuillerées à pot de bouillon de Poisson dans une casserole, qui n'ait point de couleur, avec gros comme deux œufs de mie de pain, un peu de persil, une ciboule entière, un peu de champignons hachez, & le faites mitonner à petit feu, & y délayez votre coulis qui est pilé, prenant garde qu'il ne bouille, & le passez dans une étamine, & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de Moules, & le mettez sur des cendres chaudes, pour le tenir chaud. Faites mitonner des croûtes dans un plat, avec du bouillon de Poisson : Etant mitonné, emplissez un petit pain d'un hachis de Carpe, ou bien de ragoût de Moules, & le mettez au milieu de votre Potage; & garnissez le bord du plat de votre Potage de Moules qui sont dans leurs coquilles, que vous avez gardées; & mettez les six petits cûs d'artichaux autour de votre pain. Voyez que votre coulis soit d'un bon goût, & qu'il ne soit point

Royal & Bourgeois. P. 209
point salé, vuidez-le sur votre Potage,
& le servez chaudement.

Potage de Croûtes en maigre au blanc.

Mitonnez des Croûtes de bouillon de Poisson, & les laissez attacher au fond du Plat : mettez un petit pain farci au milieu ; jetez un coulis blanc de Perches par-dessus, & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le coulis à la lettre C.

Potage de Croûtes au roux en maigre.

Faites un coulis avec un morceau d'Anguille & de Saumon, que vous faites rissoler dans une casserole, avec un morceau de beurre ; étant rissolés, pilez-les dans le mortier ; coupez un oignon, quelques carottes & panais par tranches ; mettez-les dans une casserole, avec un morceau de beurre, & la mettez sur le fourneau ; étant roux, mouillez-les, moitié jus d'oignon & moitié bouillon de Poisson, & y mettez des champignons & quelques truffes, du persil, une ciboule entiere, tant soit peu de basilic, deux ou trois clous, quelques croûtes de pain : faites mitonner le tout ensemble ;

Tome II.

S

210 P. *Le nouveau Cuisinier*

& en pilant le Saumon & l'Anguille dans le mortier, arrosez-les d'un peu de coulis d'Ecrevices ; étant bien pilé , tirez-le , & le délayez dans la casserole où est le coulis , & le passez dans une étamine ; étant passé , vuidez-le dans une marmite ou casserole , & le mettez sur des cendres chaudes pour le tenir chaud : Mitonnez des Croûtes de bouillon de Poisson , & les laissez attacher au fond du plat : mettez au milieu un petit pain farci. Voyez que le coulis soit d'un bon goût ; jetez-le par-dessus , & le servez chaudement.

Potage de Croûtes au coulis d'Ecrevices.

Mitonnez des Croûtes d'un bouillon de Poisson , & les laissez attacher au fond du plat , & mettez dessus un petit pain farci ; jetez un coulis d'Ecrevices par-dessus , & les servez chaudement. L'on trouvera la maniere de faire le coulis ci-devant à l'article du Potage d'Ecrevices en demi-Bisque.

Potage de Croûtes à la purée verte en maigre.

Mitonnez des Croûtes d'un bouillon de Poisson , & les laissez attacher au fond

du plat : mettez un petit pain farci dans le milieu. Jetez une purée verte qui soit d'un bon goût par-dessus , & le servez chaudement. L'on trouvera la maniere de faire la Purée verte en maigre ci-devant.

L'on fait des Potages de Croûtes en maigre aux champignons , aux truffes vertes , aux morilles , aux mousserons , aux pointes d'asperges , aux cûs d'artichaux : pour cet effet , il n'y a qu'à faire de chaque chose un petit ragoût , & le lier d'un coulis que l'on jugera à propos. L'on trouvera la maniere de les faire en plusieurs endroits. Il faut mitonner des Croûtes de bouillon de Poisson , & les laisser attacher au fond du plat , & mettre dessus un petit pain farci , & jeter le ragoût que l'on aura préparé de la sorte que l'on veut servir le Potage par-dessus.

POULARDES à l'Angloise.

Prenez des Poulardes bien fines , & les épluchez bien , vuidez-les proprement. Faites une farce de cette maniere : Prenez un blanc de Poulet cuit ; quelques morceaux de ris-de-veau , & un morceau de Jambon , un peu de lard & terine de

S. ij

212 *P. Le nouveau Cuisinier*

Veau blanchie , des champignons , un peu de persil & de ciboules hachez , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices ; hachez bien le tout ensemble : étant haché , ajoutez-y une couple de jaunes d'œufs cruds , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème , & pilez le tout dans le mortier ; étant pilé , farcissez de cette farce le corps des Poulardes , & les arrêtez par les deux bouts , afin que la farce ne sorte : faites-les refaire & les ficélez , les plier d'une barde de lard dessus & dessous , & les mettre à la broche cuire à petit feu. Faites une sausse hachée , mettez un peu de lard fondu dans une casserole , un peu de ciboule hachée , un peu de persil , un champignon & une truffe hachée ; passez le tout un moment sur le fourneau , & le mouillez d'un jus de Veau , & le laissez mitonner à petit feu : étant cuit , dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon , & d'essence de Jambon : Les Poulardes étant cuites , retirez-les & les déficelez , & les débardez , & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que la sausse hachée soit d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe ; jetez-la par-dessus les Poulardes , & les servez chaudement pour Entrée.

L'on fait des Poulets gras à l'Angloise de la même manière que les Poulardes à l'Angloise, marquées ci-dessus ; & on les sert de même.

Poulardes à la crème farcies.

Prenez des Poulardes , épluchez-les ; & les vuidez proprement ; faites-les refaire & les ficelez , & les bardez , & les mettez cuire à la broche : étant cuites , tirez-les , & en ôtez l'estomac ; desosse la chair de l'estomac sur une table , & mettez avec un peu de Jambon cuit du lard blanchi , un peu de graisse de Bœuf , du persil , de la ciboule hachée , quelques champignons , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices ; hachez le tout ensemble , ajoutez-y trois à quatre jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain cuite dans de la crème sur le fourneau : pilez le tout ensemble dans un mortier ; étant bien pilé , mettez la farce à la place de l'estomac de vos Poulardes. Battez un œuf , & avec un couteau que vous trempez dans l'œuf , vous arrangez la farce sur les Poulardes , & les panez d'une mie de pain bien fine ; mettez-les dans un plat d'argent ou tourtière , & les mettez au four , ou sous un

214 P. *Le nouveau Cuisinier*

couvercle pour prendre une belle couleur ; étant colorées , tirez-les , & les dressez dans un plat , & les servez chaudement pour Entrée.

Les Poulets à la crème farcis se font de la même manière que les Poulardes à la crème farcies , marquées ci-dessus , & on les sert de même.

Poulardes à la Sainte-Menehoul.

Prenez des Poulardes les plus fines que vous pouvez trouver , épluchez-les bien , & les vuidez : trousssez les pattes dans le corps ; fendez-les sur le dos , & les étendez sur la table ; battez-les , & ôtez les os des cuisses : Prenez une livre & demie de Veau , coupez-le par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole de la grandeur qu'il faut pour les Poulardes ; couvrez-la , & la mettez suer sur le fourneau ; lorsque cela commence à vouloir s'attacher , mettez - y un peu de farine , & le remuez un peu sur le fourneau , afin que la farine cuise ; mouillez-le de bouillon ce qu'il en faut , pour que les Poulardes cuisent ; tâchez de piquer les Poulardes de quelques lardons de gros lard bien assaisonné , & de lardons de Jambon , & les rangez dans la casserole , assaisonnez-

les de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, du persil haché, un bouquet, & quelques oignons, mettez-y quelques bardes de lard dessus; couvrez la casserole, & les mettez cuire à petit feu; étant à demi-cuites, découvrez la casserole, mettez-y un demi-seprier de lait, & un peu de crème; recouvrez la casserole, & les achevez de faire cuire; étant cuites, retirez la casserole de dessus le feu, & laissez refroidir les Poulardes dans leur jus; étant froides, tirez-les, & les frottez de la graisse où elles ont cuit, & les panez d'une mie de pain bien fine, les arranger dans une tourtière ou plat d'argent, & leur faites prendre couleur au four ou sous un couvercle; ayant une belle couleur, tirez-les, & les dressez sur le plat que vous voulez les servir, & y mettez une essence de Jambon dessous, & les servez chaudement pour Entrée.

L'on peut les faire griller sur le gril à petit feu, au lieu de les mettre dans le four.

Lorsqu'on veut les faire frire, avant que de les paner, trempez-les dans des œufs battus, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites frire dans du sain-doux, & lorsqu'elles ont pris une

216 P. *Le nouveau Cuisinier*

belle couleur , tirez - les , & les mettez égouter. Pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir ; dressez-les proprement dessus , avec du persil frit , & les servez chaudement pour Entrée.

Les Poulets à la Sainte-Menehout se font de la même manière que les Poulardes à la Sainte-Menehout , marquées ci-dessus , & on les sert de même.

Poulardes accompagnées.

Prenez des Poulardes , épluchez-les bien , & les vuidez : coupez le bout des pattes , & troussiez le bout des cuisses dans le corps ; fendez-les sur le dos , & en ôtez tous les os. Faites une farce de blanc de Volaille , d'un peu de Jambon cuit , un peu de lard & tétine de Veau blanchie , du persil & de la ciboule hachez , quelques champignons , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices , une couple de jaunes d'œufs crus , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier : Prenez de cette farce , & en étendez légèrement sur les Poulardes. Faites un ragoût d'Ortolans ou bien de Cailles , ou de petits Pigeons de cette manière :

maniere : Prenez des petits Pigeons , mettez-les dans une casserole , avec un peu de lard fondu , quelques crêtes , quelques morceaux de ris-de-veau , des petits champignons , & un bouquet , assaisonné de sel & de poivre ; passez-les sur le fourneau , & les mouillez de jus , & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuit , dégraissez bien le ragoût , & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; étant lié , & qu'il soit d'un bon goût , mettez - le refroidir ; étant froid , mettez - le dans les Poulardes , & les couvrez par-dessus de la même farce légèrement : Relevez les deux côtes de la Poularde , qu'elle paroisse comme si elle n'étoit pas desossée , & la cousez tout du long. Prenez une marmite de la grandeur des Poulardes , & en garnissez le fond de bardes de lard , & de tranches de Bœuf battues , un peu minces ; mettez - y des tranches d'oignon , carottes & panais , fines herbes & fines épices , tranches de citron verd , du persil haché , assaisonné de sel & de poivre , & arrangez les Poulardes l'estomac en dessous dans la marmite , les assaisonner dessus comme dessous , & les couvrez de tranches de Bœuf battu , & de bardes de lard : fermez bien la mar-

mite, & les mettez cuire, feu dessus & dessous; étant cuites, tirez-les de la marmite, & les mettez égouter, & les renversez sur le dos, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir, & jetez par-dessus un ragoût de crêtes & de champignons, ou bien un ragoût de Jambon, & les servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de faire les ragoûts que vous voudrez jeter dessus, à la lettre R.

Les Poulets gras accompagnez se font de la même manière que les Poulardes accompagnées, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

Poulardes accompagnées à la broche.

Les Poulardes étant épluchées & vidées, fendez-les par le dos, & n'ôtez que les os de l'estomac: farcissez-les, & mettez le ragoût de la même manière que ceux qui sont marquez ci-dessus, & le couvrez d'un peu de farce: Relevez les deux côtes des Poulardes & les coupez: passez une brochette au travers des deux cuisses des Poulardes, & les attachez à la broche, les barder de tranches de Jambon, de tranches de Veau, & de bardes de lard, & les assaisonner tant

soit peu de fines herbes, de poivre & de sel; pliez-les dans deux feuilles de papier, & les ficelez, & les mettez cuire à petit feu; étant cuites, tirez-les de la broche, les déplier & les débarder, les dresser proprement dans le plat que vous voulez les servir, & y jetez par-dessus une essence de Jambon d'un bon goût, & le servez chaudement pour Entrée. On peut les servir avec un ragoût de concombres dans la saison. On trouvera la maniere de le faire à la lettre R.

Les Poulets gras accompagés à la broche se font de la même maniere que les Poulardes accompagnées à la broche, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

Poulardes en galantine.

Prenez deux Poulardes fines, épluchez-les bien, & les vuidez; fendez-les sur le dos, & les étendez sur une table, & en ôtez proprement tous les os, ne laissant que tenir tant soit peu de chair à la peau: du reste de la chair que vous en ôtez, mettez-la sur une table, avec un peu de Jambon, du lard, un peu de graisse de Bœuf, du persil & de la ciboule hachée, un peu de fines épices, & fines herbes, assaisonné de sel & de poivre,

T ij

deux à trois jaunes d'œufs crus, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème, le tout haché bien ensemble, & pilé dans le mortier; étant pilé, étendez légèrement la farce sur les peaux des Poulardes. Faites des lardons de lard d'une moyenne grosseur, de la longueur des Poulardes, & les assaisonnez légèrement; faites des lardons d'une moyenne grosseur de Jambon. Ayez des pistaches & des amandes émondées, une couple de jaunes d'œufs durs: mettez au bout de la peau des Poulardes sur la farce un lardon de lard, ensuite une rangée de lardons de Jambon; un autre lardon de lard, après cela une rangée de pistaches; & un autre lardon de lard, ensuite une rangée d'amandes; & un lardon de lard, ensuite une rangée de jaunes d'œufs coupez en petits lardons; & un lardon de lard, ensuite une rangée de lardons de Jambon; il faut continuer jusques à la fin de même, en recommençant toujours: il faut observer que chaque chose soit en son rang, & que cela se touche l'un à l'autre; étant fini de remplir, le presser avec la main, afin que cela entre dans la farce, prendre les deux bouts de la peau des Poulardes, & les rouler l'une après l'autre, les plier dans

un linge , & les ficeler , les mettre cuire dans une marmite à la braise , de la même maniere que les Poulardes accompagnées ci-dessus ; étant cuites , tirez-les , & les déficelez , & les dépliez du linge , & les laissez refroidir un peu ; ensuite coupez-les par tranches , & en garnissez le plat que vous voulez servir , & les tenez chaudement : Jetez une essence de Jambon par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

Les Poulets gras en galantine se font de la même maniere que les Poulardes en galantine , marquées ci-dessus. On observera qu'il faut les servir entieres , & ne les pas couper en tranches comme les Poulardes , & y jeter par-dessus l'essence de Jambon , comme aux Poulardes.

Poulardes aux Ecrevices à la broche.

Epluchez deux Poulardes bien fines , & les vuidez ; passez les doigts entre la peau & la chair de l'estomac , & en ôtez l'estomac. Faites de la chair de l'estomac des Poulardes une farce de la même maniere que celle des Poulardes en galantine ci-dessus ; farcissez les Poulardes de cette farce , & laissez un trou dans le milieu , où vous mettez un ragoût d'Ecrevices ,

222 *P. Le nouveau Cuisinier*

& le fermez de farce : Confez les deux bouts des Poulardes , & les faites refaire , ensuite les ficeler : passez une brochette à travers des cuisses , & les attachez à la broche , & les enveloppez de quelques tranches de Jambon & de bardes de lard : pliez-les de feuilles de papier , & les ficeler , & les mettez cuire à petit feu ; étant cuites , tirez-les & les débardez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir : jetez un ragoût de queue d'Ecrevices qui soit d'un bon goût par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert encore cette Entrée de Poulardes , au lieu de ragoût des queues d'Ecrevices , l'on y met un coulis d'Ecrevices dessus.

Poulardes aux Huitres.

Farcez de même les Poulardes que celles aux Ecrevices , qui sont marquées ci-dessus ; au lieu d'y mettre un ragoût d'Ecrevices , mettez-y un ragoût d'Huitres , & les fermez , & les mettez cuire à la broche de la même manière. Faites un ragoût d'Huitres de cette manière : Ecaillez les Huitres , & les mettez dans une casserole , & leur faites faire deux ou

trois tours sur le feu sur un fourneau ; ensuite retirez-les de dessus le feu , & les tirez une à une de la casserole , & les bien nettoyer , & les mettre sur une assiette : Passez des petits champignons ou truffes dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & les mouillez d'un jus de Veau , les assaisonner de sel & de poivre , & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuit , dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon , & y mettez les Huitres dedans ; tenez-le chaud sur des cendres chaudes : prenez garde qu'il ne bouille , à cause des Huitres. Les Poulardes étant cuites , tirez-les & les débarrdez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût : jetez-le sur les Poulardes , & les servez chaudement pour Entrée.

*Autre maniere de Poulardes aux
Huitres.*

Prenez deux Poulardes bien fines , & les épluchez bien & les vuidez ; détachez la peau de l'estomac ; ratissez du lard blanc avec un couteau ; mettez-y du persil haché , & un champignon haché , & tant soit peu de ciboules ha-

224 P. *Le nouveau Cuisinier*

chées, assaisonné de poivre & de sel; mettez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair des Poulardes : faites deux trous avec la pointe du couteau au bout de la peau, pour y passer les deux bouts des aîles, & les faites refaire, les ficeler, les envelopper de bardes de lard, & les mettre à la broche : étant cuites, tirez-les, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir : Jetez un ragoût d'Huitres qui soit d'un bon goût dessus, & les servez chaudement pour Entrée.

Vous ferez le ragoût d'Huitres de la même manière que le ragoût des Poulardes aux Huitres, marqué ci-dessus.

Poulardes à la Tartare.

Prenez deux Poulardes fines, épluchez-les bien, & les vuidez; troussiez-les de la même manière que pour un Potage; fendez-les sur le dos, & les étendez sur une table, & les battez bien : Prenez une casserole de la grandeur des Poulardes; mettez-y du persil, de la ciboule & des fines herbes hachées, assaisonné de sel & de poivre; mettez les Poulardes dans la casserole, l'estomac en des-

sous; assaisonnez-les dessus de sel, de poivre, persil, ciboules & fines herbes hachées, & y mettez du lard fondu, & les remuez, & les laissez prendre du goût une couple d'heures; ensuite mettez la casserole sur des cendres chaudes pour fondre le lard; & remuez bien les Poulardes, pour qu'elles prennent l'assaisonnement, & les retirez & les paner d'une mie de pain bien fine, & les mettez sur le gril griller à petit feu, qu'elles cuisent, & qu'elles prennent une belle couleur; étant cuites, dressez une sautée hachée au fond d'un plat, & mettez les Poulardes dessus, & les servez chaudement.

L'on les sert aussi avec une ramolade. On trouvera la manière de la faire à la lettre R.

On fait des Poulets à la Tartare, de la même manière que les Poulardes à la Tartare, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

Poulardes en ballon.

Ayez deux Poulardes fines, troussées comme pour bouillir, & les piquez de moyen lard: mettez dedans le corps un ragout de mousserons, crêtes, ris-de-veau,

226 P. *Le nouveau Cuisinier*

truffes , morilles , champignons , le tout bien assaisonné : mettez-les ensuite chacune dans une vessie de Bœuf , que vous liez bien , & que vous attachez à l'anse du chaudron qui est plein d'eau , & que vous faites bouillir pendant quatre ou cinq heures. Observez qu'il ne faut pas qu'elles touchent au fond du chaudron , mais qu'elles cuisent entre deux eaux ; quand elles sont cuites , vous les retirez sur un plat , & en ôtez la vessie. Prenez garde que le jus ne se perde ; dressez - les sur un plat , & versez votre jus par-dessus : ayez soin qu'il soit d'un bon goût , & servez chaudement.

Poularde à la Jamaïque.

Ayez une Poularde fine , troussée-la & mettez dedans le corps un petit ragoût ; enveloppez - la de bardes de lard , de Jambon & de Veau , ficelez-la bien avec du papier autour ; mettez-la à la broche , & quand elle est cuite , vous la servez avec une sauce hachée , ou bien un ragoût dessus.

Poulardes aux truffes à la broche.

Prenez les Poulardes les plus fines que vous pourrez trouver, épluchez-les bien & les vuidez proprement; détachez la peau de l'estomac: ratissez du lard blanc sur une assiette la grosseur du poing; pelez une couple de truffes vertes, lavez-les bien; & les hachez & les mettez sur le lard ratissé, avec du persil & de la ciboule hachée, & tant soit peu de basilic, assaisonné de sel, de poivre; mêlez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair des Poulardes: faites deux trous avec la pointe du couteau au bout de la peau du côté du cou, & y faites passer les bouts des aîles dedans, & les faites refaire: étant refaites, les ficeler, les embrocher, & les envelopper de bandes de lard, & les plier de feuilles de papier, & les mettez cuire à petit feu: Pelez des truffes vertes, & les lavez bien, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole avec du jus de Veau, & les mettre mitonner à petit feu, assaisonné de sel & de poivre; étant cuites, liez le ragoût d'un coulis de Veau & de Jambon. Les Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche & les débar-

228 P. *Le nouveau Cuisinier*

dez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe ; jetez - le dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

Les Poulets aux truffes à la broche se font de la même manière que les Poulardes aux truffes à la broche , marquées ci-dessus , & on les sert de même.

*Poulardes aux Mousserons aux fines
herbes à la broche.*

Prenez des Poulardes fines , & les habillez de même que celles aux truffes ; ratissez du lard bien blanc , & y mettez un peu de Mousserons hachés , du persil & de la ciboule hachée , & tant soit peu de basilic , assaisonné de sel & de poivre , mêlez le tout ensemble , & les mettez entre peau & chair des Poulardes ; percez les bouts de la peau en deux endroits , & faites passer les bouts des aîles , & les faites refaire ; étant refaites , ficellez-les , & les mettez à la broche , les envelopper de bardes de lard , & les pliez de feuilles de papier , & les mettez cuire à petit feu. Faites un ragoût de Mousserons de cette manière ; si c'est des Mousserons secs , faites-les tremper dans de

l'eau tiède pendant une heure ou deux, ensuite tirez-les, & les mettez dans une oïsserole avec du jus de Veau, & les assaisonnez de sel & de poivre, & les laissez mitonner à petit feu : ayant mitonné un quart d'heure, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon ; les Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le ragoût de Mousserons soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe ; jetez-le dessus les Poulardes, & les servez chaudement pour Entrée.

Les Poulets aux Mousserons aux fines herbes à la broche, se font de la même manière que les Poulardes aux Mousserons aux fines herbes à la broche, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

Poulardes aux fines herbes à la broche.

Prenez des Poulardes fines, les éplucher proprement, & les vider : ratissez du lard bien blanc, un peu de Jambon bien haché, que vous mettez avec le lard râpé, un peu de basilic, du persil & de la ciboule hachée, assaisonné de sel & de poivre ; mêlez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la

chair de la Poularde ; passez les deux bouts des aîles dans les bouts de la peau, & les faites refaire ; étant refaites, fickelez-les, & les embrochez, & les enveloppez de bardes de lard, & les pliez de feuilles de papier, & les mettez cuire à petit feu ; étant cuites, tirez-les, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez servir, & jetez dessus une essence de Jambon, & les servez chaudement.

L'on fait des Poulardes à l'ail aux fines herbes à la broche ; pour cet effet, au lieu de mettre de la ciboule dans le lard ratissé, il faut y mettre de l'ail, & les servir de même que les Poulardes aux fines herbes, & les faire de même, & les servir avec une essence de Jambon dessus.

Les Poulets aux fines herbes à la broche se font de la même manière que les Poulardes aux fines herbes à la broche, marquées ci-dessus, & on les sert de même.

*Poulardes au Jambon aux fines herbes
à la broche.*

Prenez des Poulardes fines, & les habillez, & y mettez du lard rapé entre

peau & chair , assaisonné de la même maniere que les Poulardes aux fines herbes , qui sont marquées ci-dessus : faites-les refaire , & les ficelez , & les mettez à la broche , les envelopper de bardes de lard , & les plier de feuilles de papier , & les mettez cuire à petit feu : Prenez du Jambon , & le coupez par petites tranches , de la grandeur que vous jugerez à propos , & les battez , & les mettez au fond d'une casserole , & couvrez la casserole , & la mettez suer à petit feu ; & lorsqu'il veut commencer à s'attacher , les mouiller d'un jus de Veau sans sel , & les laissez mitonner ; étant cuit , dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon : les Poulardes étant cuites , tirez-les , & les débardez , & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le Saingàraz soit d'un bon goût , qu'il ne soit point trop salé , & qu'il ait de la pointe : Garnissez les Poulardes de tranches de Jambon ; jetez le jus par-dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Concombres farcis à la broche.

Prenez des Poulardes bien fines , les

232 P. *Le nouveau Cuisinier*

éplucher , & les vuider ; détachez la peau de l'estomac , & en ôtez l'estomac , & le desosse : Mettez la chair sur une table , avec un peu de Jambon , du lard , & une tetine de Veau blanchi , des champignons , un peu de persil & de ciboule hachée , assaisonné de sel , de poivre , tant soit peu de fines herbes & fines épices , trois à quatre jaunes d'œufs crus , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier , & en farcissez vos Poulardes , & gardez un peu de farce ; arrêtez-les par les deux bouts ; faites-les refaire , passez une brochette au travers des cuisses , & les mettez à la broche ; enveloppez-les de tranches de Jambon & de Veau , & de bardes de lard , & les pliez de feuilles de papier , & les mettez cuire à petit feu. Prenez quatre moyens Concombres , & les pelez , & les vuidez avec un morceau de bois ; étant bien vuidez , les farcir de la farce que vous avez gardée , & les fariner par le bout , & les ficeler & les faire blanchir dans de l'eau bouillante , les retirer , & les mettre égouter ; étant égouttez , les mettre dans une casserole , & les mouiller d'un jus de Veau demi-lié , qui soit un peu gras , & les mettre mitonner

mitonner à petit feu : prenez une demi-cuillerée à pot de coulis clair de Veau & de Jambon , & le mettez dans une casserole , avec une demi-cuillerée à pot d'essence de Jambon : tirez les Concombres de leur jus , & les mettez égouter , & les défilez , & les remettez dans la casserole où est l'essence de Jambon , & les faites mitonner à petit feu ; les Poulardes étant cuites à la broche , tirez-les , & les débardez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir : Tirez les Concombres de la casserole , & les mettez autour des Poulardes. Voyez que le coulis soit d'un bon goût , jetez-le dessus les Poulardes , & les servez chaudement.

Les Poulets aux Concombres farcis à la broche se font de la même manière que les Poulardes aux Concombres farcis à la broche , marquées ci-dessus , & on les sert de même.

*Poulardes aux fines herbes aux Oignons
à la broche.*

Prenez des Poulardes fines , épluchez-les bien , & les videz ; détachez la peau de la chair de l'estomac , & mettez-y du lard ratissé , avec des fines herbes , & les

faites refaire , les ficeler , & les embrocher , & les envelopper de bardes de lard , & les plier de feuilles de papier , & les mettre cuire à petit feu. Faites cuire deux à trois douzaines de petits Oignons à la braise ; étant cuits, épluchez-les bien proprement , & qu'ils soient bien ronds , & les mettez dans une petite casserole , avec de l'essence de Jambon , mitonner à petit feu ; les Poulardes étant cuites , tirez-les de la broche , & les débardez & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir. Faites un cordon autour des Oignons. Voyez que l'essence de Jambon soit d'un bon goût , & la jetez dessus les Poulardes , & les servez chaudement pour Entrée.

Ainsi l'on peut faire toutes sortes de Poulardes, Poulets & Chapons aux fines herbes à la broche, & mettre dessus tel ragoût que l'on voudra de légume ; on trouvera la manière de les faire à la lettre R.

Pour ce qui est des Poulardes à la braise , on n'en parlera point ici ; on n'a qu'à se servir de la manière que l'on a fait les Chapons & les Dindons à la braise , & faire les Poulardes de la même manière.

L'on fait les Poulets aux fines herbes

Royal & Bourgeois. P. 235

aux oignons à la broche , de la même maniere que les Poulardes aux fines herbes aux oignons à la broche , marquées ci-dessus , & on les sert de même.

Poulets au Jambon.

Prenez des Poulets , vuidez-les & les retrouffez sans les faire blanchir : Coupez des tranches de Jambon pour chaque Poulet ; battez-les un peu , & les assaisonnez de persil & ciboules hachez ; avec les doigts , détachez la peau de dessus l'estomac de vos Poulets , pour y pouvoir faire entrer cette tranche de Jambon , entre la chair & la peau ; ensuite blanchissez-les à l'air du feu , les ficeler & les envelopper de bardes de lard , & les mettre à la broche ; étant cuits , tirez-les & les débardez , & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir , & jetez dessus une essence de Jambon qui soit d'un bon goût , & les servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux fines herbes au Jambon.

Prenez des Poulets gras , & les épluchez bien , & les vuidez : détachez la

V ij

236 P. *Le nouveau Cuisinier*

peau de la chair de dessus l'estomac ; ratifiez du lard , & y mettez un peu de persil & ciboules hachez , & tant soit peu de basilic , assaisonné de poivre & de sel ; mêlez le tout ensemble , & le mettez entre la peau & la chair ; passez les deux bouts des ailes dans la peau : faites-les refaire , les ficeler & les embrocher , les envelopper de bardes de lard , & les plier de feuilles de papier , & les mettre à la broche ; étant cuits , les tirer & les débarder , & les dresser proprement dans le plat que vous voulez les servir. Faites un ragoût de Jambon de même que celui des Poulardes aux fines herbes au Jambon. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût : garnissez de tranches de Jambon les Poulets , jetez le jus dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

Poulets aux Huitres à la broche.

Prenez des Poulets gras , & les épluchez bien & les vuidez ; détachez la peau de la chair sur l'estomac , & en ôtez l'estomac , que vous desosse , & les mettez sur une table , avec un peu de Jambon , un peu de lard & de retine de Veau blanchi , un peu de champignons ,

Royal & Bourgeois. P. 237

du persil & de la ciboule hachez , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes & fines épices , deux à trois jaunes d'œufs crus , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez le tout ensemble , & le pilez dans le mortier ; étant pilé , farcissez-en les Poulets , & y laissez un petit trou pour mettre un peu de ragoût d'Huitres , & le bouchez de la même farce , & arrêtez les deux bouts ; passez une brochette dans les deux cuisses , & les attachez à la broche , les envelopper de tranches de Jambon , de tranches de Veau & de bardes de lard , & les pliez de feuilles de papier , les mettre cuire ; étant cuits , tirez-les & les débardez ; dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir , & jetez dessus un ragoût d'Huitres , que vous ferez de la même manière que celui de l'article des Poulardes aux Huitres , qui sont marquées ci-devant.

Poulets aux Ecrevices à la broche, farcis.

Préparez les Poulets , & les farcissez de la même manière que les Poulardes à la broche aux Ecrevices ; étant farcis , traversez une brochette au travers des deux cuisses , & les mettez à la broche ; les

238 P. *Le nouveau Cuisinier*

envelopper, & les plier de feuilles de papier de même que les Poulardes, mettez-les cuire à petit feu; étant cuites, tirez-les de la broche, & les débidez, les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir; jetez par-dessus un ragoût des queues d'Ecrevices. Vous trouverez la manière de le faire à l'article des Poulardes, & les servez chaudement.

Poulets à la braïse.

Prenez des Poulets gras, les épluchez & les vuidez proprement, & les trouffez, & les faites refaire, & les piquez de gros lard assaisonné, & de lardons de Jambon: étant piquez, ficelez-les, garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard & de tranches de Bœuf battu, & du même assaisonnement que les autres braïses, marquées ci-devant, arrangez les Poulets dans la marmite, l'estomac en dessous, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Bœuf, & des bardes de lard, & fermez la marmite de son couvercle, & les mettez cuire, feu dessus & dessous. Faites un ragoût de cette manière: Prenez des ris-de-veau, que vous com-

pez en morceaux , & des crêtes que vous mettez dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & un bouquet & des champignons , des truffes coupées par tranches ; passez le tout ensemble sur un fourneau , assaisonné de sel & de poivre , étant passé , mouillez-les de jus , & les mettez mironner à petit feu , & lorsqu'il est à demi-cuit , dans la saison , mettez-y des pointes d'asperges , & des cûs d'artichaux coupez en quatre , blanchis , & l'achevez de faire cuire ; étant cuit , dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon : Tirez les Poulets de la marinade , & les laissez égoutter ; ensuite mettez-les dans la casserole où est le ragoût , & lorsque vous êtes prêt à servir , tirez-les , & les déficelez , dressez-les proprement sur le dos dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & qu'il soit bien dégraissé ; & le jetez sur les Poulets , & les servez chaudement pour Entrée.

L'on sert les Poulets à la braise , avec un ragoût d'Ecrevices , une autre fois avec un ragoût d'Huitres : on en peut servir avec un ragoût de Moules , & avec toutes sortes de ragoûts de légumes , dont on trouvera la manière de les faire à la lettre R.

Poulets à la Cracovie.

Il faut avoir des Poulets de grain, les éplucher, les vider & les piquer de moyen lard, moitié Anchois & moitié lard, le tout bien assaisonné de fines épices & de fines herbes; ensuite faites une petite farce, composée des foyes de vos Poulets, lard blanchi, truffes vertes, fines herbes, fines épices, deux jaunes d'œufs, le tout bien haché, & de bon goût. Vous en emplirez vos Poulets, & les mettrez cuire à la broche; vos Poulets étant plus qu'à moitié cuits, vous aurez une pêle rouge, sur laquelle vous mettrez des bardes de lard, & laisserez dégouter sur vos Poulets. Observez de ne les point noircir; ensuite servez-les avec une ramolade chaude.

Poulets à la Barbarie.

Ayez de bons Poulets de grain, trouffez-les & les battez avec le rouleau pour leur casser les os. Faites ensuite une farce fine bien assaisonnée pour mettre dedans le corps de vos Poulets; puis faites-les cuire dans du lait, avec toutes sortes d'herbes fines, & bon assaisonnement.

ment. Remarquez qu'il ne les faut mettre dans le lait que quand il boût; & quand ils sont bien cuits, il faut les tirer, les paner & les faire griller sur la braise, & les servir avec une ramolade.

Poulets à la cendre.

Prenez des petits Poulets aux œufs, les épilchez bien, les vuidez proprement, & les troussiez comme pour bouillir; on peut les servir d'une farce délicate, comme les Poulets à l'Angloise farcis: Détachez la peau de l'estomac; ratissez du lard, & l'assaisonnez de sel & de poivre, de persil & ciboules & champignons hachez; mêlez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair des Poulets: Prenez autant comme vous avez de Poulets de feuilles de papier, & y mettez par un bout dessus des bardes de lard, des tranches de Jambon & de Veau battuës, assaisonné de sel, de poivre, & tant soit peu de fines herbes: mettez chaque Poulet sur sa feuille de papier, les assaisonnez dessus comme dessous, & les enveloppez de tranches de Jambon & de Veau battuës, & des bardes de lard, les plier de leur feuille de papier; si la feuille de papier n'étoit pas

242 P. *Le nouveau Cuisinier*

assez grande pour les envelopper plusieurs fois ; il faut en mettre deux , & les ficeler , les mouïller dans de l'eau , & les enterrer dans de la cendre chaude , y remettant de temps en temps du feu dessus , les laisser cuire pendant deux heures & demie ou trois heures ; lorsque vous croyez qu'ils soient cuits , tirez-les & les dépliez & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir , & y jetez dessus une essence de Jambon , qu'elle soit d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait des Chapons , Poulardes , Pigeons , Cailles , Perdreaux & Tourterelles , filets de Bœuf , filets de Mouton & filets de Veau à la cendre , de la même manière que les Poulets à la cendre , marquez ci-dessus , & on les sert de même.

Poulets aux Anchois à la broche.

Prenez des petits Poulets gras , les épluchez bien , & les vuidez ; détachez la peau de la chair de l'estomac du Poulet ; râtissez du lard bien blanc , assaisonnez-les de sel , de poivre , d'un peu de persil & ciboule hachés , & une couple d'An-

chois ; mêlez le tout ensemble , & le mettez entre la peau & la chair du Poulet ; passez les deux bouts des aîles dans le bout de la peau , & les faites refaire à l'air du feu , les ficelez & les embrochez , enveloppez-les de bardes de lard , & les pliez de feüilles de papier ; mettez-les cuire à petit feu : Prenez une couple d'Anchois , les lavez bien , & en ôtez l'arête , & les hachez ; étant hachez , mettez-les dans une casserole , & les délayez avec un coulis clair de Veau & de Jambon. Voyez que le coulis soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe , & le mettez sur des cendres chaudes ; les Poulets étant cuits , tirez-les de la broche , & les débardez ; les dresser proprement dans le plat que vous voulez les servir , & jetez le coulis d'Anchois dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait des Chapons , Poulardes , Pigeons , Cailles , Perdreaux , Tourterelles , filets de Bœuf , filets de Mouton , filets de Veau , aux Anchois , de la même manière que les Poulets aux Anchois , marquez ci-dessus , & on les sert de même.

Poulets aux Capres à la broche.

Prenez des Poulets gras , & les épluchez proprement , & les vuidez ; détachez la peau de la chair de l'estomac ; ratifiez du lard bien blanc , l'assaisonnez de persil , ciboule , champignons , & tant soit peu de fines herbes , le tout haché , assaisonné de sel & de poivre ; mettez le tout ensemble , & le mettez entre la peau & la chair du Poulet ; passez les deux bouts des aîles au bout de la peau , les faites refaire à l'air du feu ; ensuite ficelez les , & les mettez à la broche , les envelopper de bardes de lard , les plier d'une feuille de papier , & les mettre cuire à petit feu ; mettez de l'essence de Jambon dans une casserole , avec une petite poignée de Capres fines , & les laissez mitonner à petit feu ; les Poulets étant cuits , tirez-les de la broche , & les débardez , dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir. Voyez que l'essence de Jambon aux Capres soit d'un bon goût , & la jetez sur les Poulets , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait des Chapons , Poulardes , Pigeons , Cailles , Perdreaux , Tourterelles

aux Capres de la même maniere que les Poulets aux Capres, marquez ci-dessus.

L'on fait aussi des filets de Bœuf, de Mouton & de Veau piquez de menu lard, & cuits à la broche aux Capres; il faut mettre le coulis de Capres au fond du plat, & les filets étant cuits, les mettre dessus, & les servir chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres. Le coulis se fait de même, avec de l'essence de Jambon, & des Capres fines, comme il est marqué aux Poulets aux Capres ci-dessus.

Poulets en fricassée au vin de Champagne.

Prenez des Poulets, vuidez les & en ôtez la peau; coupez les pattes au-dessus du joint, & les petits bouts des ailes; levez les cuisses, & donnez un coup de couteau qui casse l'os du bout du pilon de la cuisse, & en ôtez l'os, & mettez la cuisse dans de l'eau; levez les ailes & l'estomac; ensuite nettoyez le reste de la carcasse, en coupant tout le tour: lavez les Poulets en deux ou trois eaux, & les faites blanchir sur un fourneau; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les nettoyez proprement sur

246 P. *Le nouveau Cuisinier*

un tamis ou sur un plat ; mettez-les dans une casserole , avec un peu de lard fondu , & un morceau de beurre & un bouquet , un oignon piqué de deux ou trois clous , des petits champignons , quelques truffes coupées par tranches , & des crêtes assaisonnées de sel & de poivre : passez le tout ensemble sur le fourneau ; étant passé , poudrez-le d'un peu de farine , & lay faites faire deux ou trois tours sur le fourneau , & le mouillez d'un peu de bouillon : Faites bouillir deux verres de vin de Champagne , & les mettez dans la fricassée , & la mettez cuire à petit feu ; délayez trois à quatre jaunes d'œufs , d'un peu de jus de Veau , avec un peu de persil haché ; la fricassée étant cuite & diminuée à propos , liez-la de la liaison que vous avez préparée d'œufs & de jus de Veau ; étant liée à propos , voyez qu'elle soit d'un bon goût , & la dressez proprement dans le plat que vous voulez la servir , & la servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Poulets en fricassée.

Coupez les Poulets de la même manière que les Poulets à la fricassée au vin de Champagne , ci-dessus : étant coupés ,

lavez-les, & les faites blanchir sur le fourneau; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les mettez égouter sur un tamis ou sur un plat; ensuite mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & de beurre frais, & un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous, des crêtes, ris-de-veau, champignons & quelques truffes, assaisonné de sel & de poivre; passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, mettez-y un peu de farine, & luy faites faire deux ou trois tours sur le fourneau, & le mouillez moitié bouillon & moitié eau, & le laissez cuire à petit feu: faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs, avec de la crème de lait, & la délayez bien, & y mettez un peu de persil haché: la fricassée étant cuite & diminuée à propos, liez-la sur le fourneau, avec la liaison que vous avez préparée d'œufs & de crème; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez proprement dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Lorsque vous voulez la servir au verjus, il faut faire la liaison au lieu de crème, y mettre du verjus.

Poulets mignons.

Prenez des petits Poulets gras, les épluchez proprement : ôtez le jabot, coupez le coû, & ôtez la peau, prenant garde de ne la point casser, en y laissant tenir les bouts des aîles, les bouts des pattes, & le croupion; la peau étant ôtée, vuidez le Poulet, & l'enveloppez d'une barde de lard, & le faîtes cuire à la broche; étant cuit, tirez le Poulet, & le débardez & le desosse; mettez la chair sur une table, y mettez un peu de Jambon, quelques champignons & truffes, une terine de Veau blanchie, un peu de lard, du persil & de la ciboule hachez, assaisonné de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; hachez bien le tout ensemble, & y mettez un oignon cuit à la braise, & pilé; mettez le tout dans le mortier, & le pilez; étant pilé, retirez-le, & le mettez dans une casserole avec un demi-septier de crème de lait, & quatre à cinq jaunes d'œufs; délayez le tout ensemble; & le mettez sur un fourneau, pour qu'il se lie un peu; étant lié, retirez le. Voyez que la farce soit d'un bon goût, & la laissez refroidir jusques à ce

qu'elle ne soit que tiède ; ensuite remplissez de la farce les peaux des Poulets ; étant farcis , cousez la peau par les deux bouts. Faites bouillir du lait dans une casserole , & le dégraissez bien ; mettez un moment les Poulets dedans , les retirer ; ensuite les mettre entre deux linges , & les laisser refroidir ; étant froids , faites-les piquer de menu lard , comme un autre Poulet ; étant piqué , mettez des bardes de lard au fond d'une casserole ou plat , & arrangez les Poulets dessus , & les mettez cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuits & d'une belle couleur , prenez le plat que vous voulez les servir , pliez une serviette dessus , dressez les Poulets proprement sur la serviette , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Poulets à l'ail.

Prenez des petits Poulets gras , & les épluchez bien ; vuidez-les , détachez la peau de la chair de l'estomac ; ratissez du lard , assaisonnez-le de sel & de poivre , & y mettez du persil haché & un peu d'ail , mêlez le tout ensemble ; ensuite mettez-le entre la peau & la chair des Poulets ; passez le bout de la peau dans

250 P. *Le nouveau Cuisinier*

les deux bouts des aîles : faites - les refaire à l'air du feu , les ficeler & les envelopper de bardes de lard , & les pliez de feuilles de papier , les embrochez , & les mettez cuire à petit feu : Prenez un coulis clair de Veau & de Jambon , & y mettez une gouffe d'ail entiere , & mettez chauffer le coulis : les Poulets étant cuits , tirez-les & les débardez ; dressez-les proprement dans plat que vous voulez les servir. Voyez que le coulis soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe ; jetez-le sur les Poulets , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

Poulets à la Ciboule.

Les Poulets à la Ciboule se font de la même maniere que les Poulets à l'ail , marquez ci - dessus ; au lieu de l'ail , il faut mettre de la ciboule , & les servir de même.

Poulets en filets au blanc.

Prenez des Poulets , les épluchez , les vuidez , & les faites refaire ; étant refaits , bardez-les & les mettez cuire à la broche ; étant cuits , tirez-les & les laissez

sez refroidir ; étant froids , ôtez-en la peau , & en levez les cuisses , les aîles & les blancs : coupez les cuisses & les aîles en filets proprement ; coupez des champignons par tranches , & les passez dans une casserole , avec un peu de lard fondu , un peu de ciboule & de persil hachés ; étant passés , mouillez-les d'un peu de bouillon , & les laissez cuire à petit feu ; assaisonnez-les de sel & de poivre ; étant cuits , mettez-y les filets des Poulets pour qu'ils chauffent , & prenez garde qu'ils ne bouillent ; liez-les d'un coulis blanc. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre C. Etant lié , voyez qu'il soit d'un bon goût , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre. Lorsqu'on ne veut point se servir de coulis pour les lier , faites une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs avec de la crème douce , & les liez sur le fourneau avec cette liaison ; & lorsqu'on veut les servir au roux , il n'y a qu'à mouiller le ragoût de jus de champignons , & les lier d'un coulis de Veau & de Jambon ; voir que le ragoût des filets soit d'un bon goût , & les servir de même que ci-dessus.

Poulets au jus.

Prenez des petits Poulets gras les plus fins qu'on pourra trouver , les épluchez bien , & les vuidez : détachez la peau de la chair de l'estomac , assaisonnez autant de bardes de lard que de Poulets , de la grandeur de vôtre Poulet , de sel , de poivre , fines herbes , persil & ciboules hachez ; mêlez bien le tout ensemble , & mettez à chaque Poulet une barde de lard , assaisonné sur l'estomac , entre peau & chair , & les faites refaire à l'air du feu ; ensuite ficelez-les , & les enveloppez de bardes de lard , & les mettez à la broche ; étant cuits , tirez-les , & les débardez , les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir ; jetez un jus de Veau qui soit d'un bon goût dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

Poulets à la sausse de Brochet à la broche.

Prenez des Poulets gras , les épluchez & les vuidez proprement : faites une farce avec un ris-de-veau , & une tétine de Veau blanchie , un peu de Jambon ,

quelques champignons , persil & ciboules hachez , & tant soit peu de fines herbes , assaisonné de poivre & de sel , & un peu de fines épices , deux à trois jaunes d'œufs crus , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble ; étant bien haché , farcissez-en les Poulets , & les arrêtez par les deux bouts ; passez une brochette au travers des truffes , & les attachez à la broche ; enveloppez-les de bardes de lard , & les pliez de feuilles de papier , & les mettez cuire à petit feu ; prenez une livre & demie de roüelle de Veau , & la coupez par tranches , avec un morceau de Jambon , & en garnissez le fond d'une casserole , avec un oignon coupé par tranches , quelques morceaux de carottes & de panais : couvrez la casserole , & la mettez suer à petit feu , & lorsqu'il est attaché comme un jus de Veau , mettez-y un peu de lard fondu , & y mettez une pincée de farine , & remuez le tout ensemble sept ou huit tours sur le fourneau. Ayez un Brochet , videz-le , & l'écaillez & le lavez , & l'essuyez , & le coupez par morceaux ; mettez-le dans la casserole où est le coulis , & luy faites faire trois à quatre tours sur le fourneau ; mouillez - le moitié jus &

254 P. *Le nouveau Cuisinier*

moitié bouillon , l'assaisonnez de sel , de poivre , & deux ou trois clous , tant soit peu de basilic , un peu de laurier , du persil , deux ou trois ciboules entieres , des champignons & des truffes coupées , & y mettez la croûte de dessus d'un petit pain , & deux verres de vin de Champagne ou vin blanc , que vous ferez bouillir ; avant de l'y mettre , faites mitonner le tout ensemble ; étant cuit & diminué à propos , passez - le dans une étamine , & ne faites que le presser , & ne le point passer comme un coulis. Voyez que la saussie soit d'un bon goût , & si elle n'étoit pas assez liée , mettez-y du coulis de Veau & de Jambon , & la mettez sur des cendres chaudes ; les Poulets étant cuits , tirez-les de la broche , & les débardez , les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir ; jetez la saussie de Brochet dessus , & les servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvres.

L'on fait des Entrées de Poulardes , Faissandeaux , Perdreaux , Cailles , Pigeons , Tourterelles , Canetons à la saussie au Brochet ; on n'a qu'à suivre la maniere des Roulets à la saussie au Brochet , marquée ci-dessus ; on les fait de même.

Poulets à la fausse à la Carpe.

Prenez des Poulets gras, les habillez, & les farcissez de la même manière que les Poulets à la fausse au Brochet, marquez ci-dessus ; étant farcis, passez une brochette au travers des cuisses, & les attachez à la broche ; enveloppez-les de bardes de lard, & les pliez de feuilles de papier, & les mettez cuire à petit feu ; étant cuits, tirez-les, & les débardez, les dresser proprement dans un plat, & y jeter dessus une fausse à la Carpe, dont vous trouverez la manière de la faire à la lettre F. à l'article des Faisans à la fausse à la Carpe.

Poulets aux Foyes à la broche.

Prenez des Poulets gras, les épluchez & les videz ; prenez les Foyes, ôtez-en l'amer, & les mettez sur une table, avec un peu de Jambon & du lard, du persil & de la ciboule hachez, tant soit peu de basilic, assaisonné de sel, de poivre, & d'un peu de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble, & y mettez deux jaunes d'œufs crus ; détachez la peau de la chair de l'estomac du Poulet, & les farcissez de

256 P. *Le nouveau Cuisinier*

la farce au Foye ; étant farcis , arrêtez la peau aux deux bouts des aîles , & y passez une petite brochette ; ou bien les cousez , & les faites refaire à l'air du feu un moment ; passez une brochette au travers des cuisses , & les attachez à la broche , les enveloppez de bardes de lard , & les pliez de feüilles de papier , & les mettez cuire à petit feu ; étant cuits , tirez-les , les débardez & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir : jetez dessus un coulis clair de Veau & de Jambon , qui soit d'un bon goût , & servez chaudement pour Entrée ou Hors-d'œuvre.

Poupeton en gras.

Prenez de la roüelle de Veau , & en ôtez bien les peaux & les nerfs , la quantité qu'il en faut , selon la grandeur que vous voulez faire le Poupeton , & la mettez sur une table avec du lard , & de la graisse de Bœuf , du persil & de la ciboule hachez , quelques champignons , assaisonné de sel , de poivre , fines herbes & fines épices ; hachez bien le tout ensemble : Prenez la grosseur du poing de mie de pain , que vous mettez dans une casserole , avec de la crème ou du lait ;

lait ; étant bien écrasée , faites-la cuire sur le fourneau comme une crème , y mettez une couple de jaunes d'œufs ; étant cuite , retirez-la & la laissez refroidir : le Godiveau étant à demi haché , mettez - y quatre à cinq jaunes d'œufs crus , & la crème de pain , achevez d'hacher le Godiveau , & le mettez dans un mortier , & le pi'ez bien. Prenez une poupetonniere ou casserole , & la garnissez de bardes de lard ; battez un œuf , prenez du Godiveau , & en garnissez le fond de la poupetonniere ou casserole , & les bords : passez de l'œuf battu avec la main pour rendre la farce plus unie. Prenez des petits Pigeons la quantité que vous voulez y mettre ; échaudez-les , & les épluchez bien , & les vuidez proprement ; troussiez-les , & les faites blanchir ; étant blanchis , tirez-les , & les mettez dans de l'eau froide , & les répluchez , mettez-les dans une casserole , avec un peu de lard fondu , un bouquet , un oignon piqué de clous , des crêtes , & quelques morceaux de Ris-de-Veau , des champignons & des truffes coupez par tranches , assaisonné de sel & de poivre , & les passez sur le fourneau ; étant passés , mouillez-les de jus , & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuits ,

258 P. *Le nouveau Cuisinier*

dégraîssiez-les, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; dans la saison, mettez-y des pointes d'asperges & des cûs d'artichaux que vous faites blanchir avant de les mettre dans le ragoût. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût ; & le laissez refroidir ; étant froid, dressez les Pigeons dans la poupetonnière où est le Godiveau, & y mettez la garniture, prenant garde de n'y point mettre trop de fausse ; achevez de couvrir le Poupeton du même Godiveau ; frottez le dessus d'un œuf battu, & le rendez bien uni, renversez les bardes de lard du tour de la poupetonnière dessus ; mettez-le cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous ; étant cuit, dégraîssiez-le bien, & le renversez sans dessus dessous dans le plat que vous voulez le servir. Voyez qu'il soit d'une belle couleur : faites-y un trou de la grandeur d'un écu dessus, & y jetez dedans un petit coulis clair de Veau & de Jambon. On peut le garnir de marinade de Poulets & de Pigeons au basilic, si l'on veut, & le servir fraudement pour Entrée.

Lorsque vous voulez faire un Poupeton aux Pigeons aux Ecrevices, il n'y a qu'à passer des Pigeons aux Ecrevices. Vous trouverez la manière de le faire ;

marquée ci-devant, & les mettre dans le Poupeton, au lieu d'un autre ragoût, & le faire de même que celui ci-dessus.

Les Poupetons de Cailles, Perdreaux, Tourterelles, Ortolans, Mauviettes & Alouettes, filets de Levreaux, filets de Lapins, se font de la même manière que celui de Pigeons, marqué ci-dessus; la différence qu'il y a, c'est le ragoût que vous mettez dedans; car il faut se servir toujours du même Godiveau, & le dresser de même.

Poupeton au sang.

Prenez deux Lièvres & un Lapin; dépouillez-les, & en ôtez les peaux, & les desosse, mettre la viande sur une table, avec un morceau de Jambon, quelques champignons, une couple de truffes vertes, du persil & de la ciboule hachez, assaisonné de poivre, de sel, fines épices, & tant soit peu de basilic; hachez bien le tout ensemble, & y mettez trois à quatre jaunes d'œufs crus. Tuez des petits Pigeons, & en gardez le sang, y mettant un peu de citron, pour empêcher que le sang ne tourne, & les plumez à sec; qu'ils soient bien épluchez: videz-les, & les trouvez pro-

Y. ij

260 P. *Le nouveau Cuisinier*

prement : faites-les refaire sur de la brai-
 se , & les repluchez ; mettez-les dans
 une casserole avec un peu de lard fondu,
 des Ris-de-Veau & des crêtes , champi-
 gnons , truffes coupez par tranches , &
 un bouquet , & un oignon piqué de deux
 ou trois clous , assaisonné de sel & de
 poivre : passez le tout ensemble sur le
 fourneau ; étant passé , mouillez - le de
 jus , & le laissez cuire à petit feu ; étant
 cuit , dégraissez - le bien , & liez - le d'un
 peu de coulis de Veau & de Jambon ;
 délayez une couple de jaunes d'œufs
 avec le sang des Pigeons , & achevez de
 lier le ragoût avec la liaison du sang ,
 prenant garde qu'il ne boüille , de peur
 qu'il ne tourne. Voyez que le ragoût soit
 d'un bon goût , & le laissez refroidir :
 Prenez du lard bien blanc , & le taillez
 comme pour faire des lardons de menu
 lard , pour piquer des Poulets ; étant
 taillé , retaillez - les en longueur , afin
 qu'ils ne soient pas plus gros que de
 grosses têtes d'épingle , ensuite levez - les
 & en faites de la grosseur de deux tiers
 du Lièvre qui est haché , mêlez le tout
 ensemble , & le pétrissez comme de la
 pâte ; ensuite garnissez une poudingue-
 niere ou casserole de bardes de lard ; gar-
 nissez le fond & le bord du Godiveau de

Lièvre ; dressez au fond le ragoût de Pigeons au sang ; couvrez-les du même Godiveau , & retrouffez les bardes de lard du tour de la poupetonniere dessus, & les mettez au four cuire , ou avec un couvercle , feu dessus & dessous ; étant cuit , dégraissez - le bien , & le renversez sens dessus dessous , dans le plat que vous voulez le servir ; faites un trou dans le milieu , de la grandeur d'un écu , & y mettez un peu d'essence de Jambon : faites un ragoût de Jambon , de la même manière qu'à l'article des Poulardes au Jambon : garnissez de tranches de Jambon le tour du Poupeton , & y jetez du jus du ragoût de Jambon par-dessus , & le servez chaudement pour Entrée.

Lorsque vous ne voulez pas servir le Poupeton au sang avec des Pigeons , vous pouvez le servir avec des Becasses ou Becassines , ou avec toutes sortes de ragoûts de viande noire ; par cet endroit , on peut le changer de telle manière que l'on veut.

Poupeton en maigre.

Prenez deux ou trois Carpes , les écaillez , & en ôtez les peaux , les desossez , mettre la chair sur une table , avec la chair d'une Anguille , des champignons ,

262 *P. Le nouveau Cuisinier*

du persil & de la ciboule hachez, assaisonné de sel, de poivre, & d'un peu de basilic, & un peu de muscade, hachez bien le tout ensemble ; mettez une douzaine de grains de coriandre, trois à quatre clous dans un mortier ; étant bien pilé, mettez-y la chair de Poisson qui est hachée, & la pilez ; mettez-y du beurre à proportion : Faites mitonner la grosseur du poing de mie de pain dans du lait, ou de la crème sur le fourneau, & y mettez trois à quatre jaunes d'œufs crus, & délayez le tout comme une crème ; étant lié, retirez-le, & le mettez refroidir ; remettez dans le mortier quatre à cinq jaunes d'œufs crus, & la crème de pain étant froide, pilez bien le tout ensemble. Faites un ragoût ; prenez des laitances de Carpes, & les faites blanchir dans de l'eau sur le fourneau, & lorsqu'elles commencent à bouillir, retirez-les, & les mettez dans de l'eau froide ; passez des petits champignons, des truffes coupées par tranches, & des morilles dans une casserole, avec un peu de beurre sur le fourneau : mouillez-les d'un bouillon de Poisson, & y mettez un bouquet, assaisonné de sel, de poivre, & le mettez mitonner à petit feu ; étant à demi-cuit, mettez-y des laitances, des

queuës d'Ecrevices , des pointes d'asperges , des cûs d'artichaux blanchis dans la faïson , & l'achevez de faire cuire ; étant cuit , dégraissez-le , & le liez d'un coulis d'Ecrevices. Vous trouverez la manière de le faire à la lettre C. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût ; & le laissez refroidir : frottez une poupetonnière ou casserole de beurre frais ; coupez du papier en équière , & en garnissez la poupetonnière ou casserole , comme si c'étoit des bardes de lard , garnissez le fond de la poupetonnière , & les bords de la farce : cassez un œuf , & le battez , & frottez le dedans de la poupetonnière pour rendre la farce plus unie : mettez le ragoût de laitances au fond , achevez de couvrir le Poupeton de la même farce ; frottez-le d'œufs dessus pour le rendre plus uni ; arrosez-le d'un peu de beurre fondu ; mettez-le cuire au four ou sous un couvercle , feu dessus & dessous ; étant cuit , renversez-le sens dessus dessous dans le plat que vous voulez le servir , & en ôtez le papier de dessus , & qu'il ait une belle couleur : faites un petit trou de la grandeur d'un écu dans le milieu , & y mettez d'un coulis d'Ecrevices , & le servez chaudement pour Entrée.

264 P. *Le Nouveau Cuisinier*

Lorsque vous voulez faire un Poupeton de Saumon, prenez de la chair du Saumon crud, au lieu de la Carpe; & faites la farce de la même manière: faites un ragoût de filets de Saumon aux Ecrevices; le Poupeton étant dressé dans la poupetonnière, mettez-y le ragoût de filets de Saumon; couvrez-le de même, & le faites cuire; étant cuit, dressez-le, & le servez de la même manière que celui qui est marqué ci-dessus.

L'on fait des Poupetons en maigre de toutes sortes de Poisson, comme Poupeton de filets de Soles, Poupeton de filets de Perches, Poupeton de filets de Truites, Poupeton de filets d'Anguille, Poupeton de filets de Turbot, de Barbuës & autres Poissons; c'est toujours la même farce qui sert, & la même manière de les dresser; ce qui en fait la différence, c'est les differens ragoûts que vous y mettez, & qui portent le nom du Poisson duquel vous faites le ragoût.

Poupeton de Saumon.

Coupez des tranches de Saumon, & en ôtez la peau & l'arête du milieu; mettez

Mettez la chair sur une table, avec quelques champignons & mousserons, du persil & de la ciboule hachez, l'assaisonnez de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes & de fines épices; hachez le tout ensemble, & le pilez dans un mortier; mettez-y du beurre à proportion de ce qu'il faut; quatre à cinq jaunes d'œufs crus: prenez de la mie de pain la grosseur de deux œufs, que vous mettez dans une casserole, avec de la crème & du lait, & le faites cuire sur le fourneau comme une crème; étant lié, mettez-y une couple de jaunes d'œufs crus, & l'achevez de faire cuire: & la retirez de dessus le feu; étant froide, mettez la crème de pain dans le mortier, & pilez bien le tout ensemble: Prenez une poupetonnière; frottez-la de beurre frais; & la garnissez de papier, de même que si c'étoit des bardes de lard, & garnissez le fond de la poupetonnière de farce & les bords; battez des œufs en omelette, & avec la main, rendez-la farce unie: Faites un ragoût des filets de Saumon de cette manière; épluchez de petits champignons; prenez des mousserons; coupez une tranche ou deux de Saumon, la frottez avec du beurre fondu, & la mettez griller: prenez une cas-

266 P. *Le nouveau Guisnier*

serole , avec un petit morceau de beurre ; & la mettez sur un fourneau ; étant fondu , mettez - y un peu de farine , & la faites roussir ; étant roux , mettez-y les champignons & les mousserons , & leur faites faire deux ou trois tours ; mouillez-les de bouillon de Poisson ; assaisonnez-les de sel, de poivre, & d'un bouquet. Les tranches de Saumon étant grillées , ôtez-en la peau , & les coupez en filers , & les mettez dans la casserole où sont les champignons & mousserons , avec des queues d'Ecrevices & des pointes d'asperges qui soient blanchies , laissez-les mitonner à petit feu ; étant cuits , dégraissez-les , & les achevez de lier d'un coulis d'Ecrevices ; voyez que le Ragoût soit de bon goût & qu'il ait de la pointe , retirez-le de dessus le feu , & le laissez refroidir ; étant froid , mettez-le dans la poupetonnière où est le Poupeton dressé , & le couvrez de la même farce , & y passez avec un couteau de l'œuf battu & un peu de beurre fondu , mettez-le cuire au four , ou avec un couvercle , feu dessus & dessous ; étant cuit , renversez-le sens dessus dessous dans le plat que vous voulez le servir , & en ôtez le papier ; faites un trou de la grandeur d'un écu , & y mettez dedans du coulis d'Ecrevices , & le servez chaudement pour Entrée.

Le Poupeton de Truites se fait de la même manière que celui de Saumon.

Poupelain.

Prenez un fromage à la crème douce, qui soit bien égouté, & prenez garde qu'il ne soit point fort, & le mettez sur un tour ou table avec un peu de sel, trois œufs frais, blancs & jaunes, & deux poignées de farine, pétrissez bien le tout ensemble; frottez une Tourtière de beurre frais, & dressez le Poupelain de cette pâte, & y mettez des petits morceaux de beurre dessus & le mettez au four; étant cuit & de belle couleur, tirez-le, & le dressez dans un plat, fendez-le par la moitié & en ôtez le dedans, & y rapez du sucre, & le piquez de lardons d'écorce de citron vert confite, & l'arrosez de beurre fondu, passez-y la péle rouge dessus & le recouvrez, rapez du sucre dessus & le glacez avec la péle rouge, & le servez chaudement.

Poupiettes.

Pour faire des Poupiettes, il faut prendre des bardes de lard qui soient un peu longues, mais pas trop larges, selon la

Z ij

188 P.^r Le nouveau Cuisinier

grosseur dont vous souhaitez les Poupiettes. Vous prendrez autant de tranches de Veau, que de bardes; & les ayant bien battuës, vous mettrez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce, où il peut entrer une pointe d'ail; vous mettrez de cette farce sur vos tranches, la quantité que vous jugerez à propos, & vous les roulerez ferme. Etant roulées, ayez une brochette de fer, & les embrochez en travers, & faites-les rôtir, enveloppées de papier. Quand elles seront presque rôties, ôtez le papier, panez-les proprement, & leur faites prendre couleur. Elles vous peuvent servir de Plat, ou pour Hors-d'œuvres, ou pour garnir. On en accommode aussi en Ragoût comme des Fricandeaux.

Vous faites aussi des Poupiettes piquées, & passées au roux avec quelques morceaux de truffes & morilles & bon jus, ou un peu de coulis pour les bien nourrir.

Q.

Q U A R T E T.

EST un Poisson de mer assez semblable à la Limande.

Quarlets en Casserole.

Les Quarlets étant habillez & essuyez, prenez un plat d'argent ou tourtiere, frottez le fond de beurre frais, & assaisonné de sel, de poivre & tant soit peu de basilic, hachez du persil, deux ou trois ciboules entieres, & un verre de vin blanc dessous, faites fondre du beurre & le jetez dessus, assaisonnez-le de sel & de poivre, & d'un peu de muscade, les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou avec un couvercle, feu dessus & dessous : ayant pris une belle couleur, tirez-les, mettez un petit coulis d'Ecrevices, ou une sausse blanche au fond d'un plat, & arrangez les Quarlets dessus, & les servez chaudement.

L'on sert des Quarlets frits pour un plat de rôti. Etant frits, l'on peut en servir avec un coulis roux, & y mettez un peu de moutarde dedans.

L'on sert aussi des Quarlets grillez. Il en faut couper le bout de la tête & le bout de la queue : passez-les dans du beurre fondu & les salez, & les mettez sur le gril griller à petit feu, & les retournez de temps en temps : étant cuits, jetez-y une sausse à l'Anchois dessus, & le servez.

270 *Q. Le nouveau Cuisinier*
chaudement. On trouvera la maniere de
faire la sausse à l'Anchois à la lettre S.

*QUEUES de Mouton à la Sainte-
Menchout.*

- Pour faire les queues de Mouton à la Sainte-Menchout, il faut avoir une marmitte qui soit à propos, y mettre au fond de bonnes bardes de lard, quelques tranches de Veau & d'oignon. Rangez ensuite vos Queues de Mouton & rachevez de couvrir avec des tranches de Veau & de lard. Ayant assaisonné de fines herbes & épices, mettez votre marmitte dans le four ou sur la braise, que le tout soit bien cuit, mais qu'il ne se défasse pourtant pas. Il faut après les tirer, les bien paner & les griller: étant grillées, on y fait une sausse qu'on nomme Ramolade. Elle est composée d'anchois, de capres hachées, de persil & ciboules hachées à part. Passez cela proprement avec de bon jus, une goutte d'huile, une gouffe d'ail & assaisonnement, & la mettez dessous les Queues: les ayant rangées dans un plat, servez chaudement. Cette même sausse sert pour plusieurs Volailles froides que l'on panie & passe sur le gril, & à beaucoup d'autres choses.

Queuë de Mouton farcies frites.

Etant cuites à la braise, tirez-les sur un plat & les dégraissez, enveloppez-les d'une petite farce legere. Vous trouverez la maniere de faire la farce en plusieurs endroits. Il faut prendre garde de ne point trop grôssir les Queuës, les tremper dans une omelette & les paner, & les faire frire dans du sain-doux : ayant pris une belle couleur, dressez-les proprement sur un plat avec du persil frit, & les servez chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvres.

Les Queuës d'Agneau se font de la même maniere que les Queuës de Mouton.

Queuës de Mouton frites.

Etant cuites à la braise, comme il est marqué ci-devant, vous les tirez proprement & les mettez égouter, & les trempez dans un œuf battu & les panez d'une mie de pain bien fine, & les faites frire dans du sain-doux, qu'elles prennent belle couleur, & les servez sur un plat avec du persil frit chaudement pour Entrée, ou Hors-d'œuvre.

171 R. *Le nouveau Cuisinier*

On parlera des Queuës de Mouton en terrine à la lettre T.

R.

RAGOUT DE JAMBON.

Prenez du Jambon & le coupez par petites tranches, & le battez bien, & en garnissez le fond d'une casserole, couvrez-la d'un plat, & la mettez sur un fourneau fier : le Jambon étant presque attaché, mettez-y une petite pincée de farine, & le remuez toujours sur le feu, mouillez-le d'un jus de Veau sans sel, & l'affaibonnez de persil & d'un bouquet, le laissez mijonner à petit feu, étant cuit goûtez-le, qu'il ne soit point trop salé, & l'achevez de lier d'un coulis de Veau & de Jambon. Vous vous servirez de ce ragout de Jambon pour toutes sortes d'Entrées au Jambon, & pour des pains, & pour des Entremets.

Ragout de Ris de Veau.

Lavez bien les Ris de Veau & les faites blanchir dans de l'eau bouillante : étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, les tirer sur un linge, les bien essuyer, &

les détachez ; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet , assaisonné de sel & de poivre , de petits champignons ou mousserons , quelques truffes coupées par tranches ; passez le tout sur un fourneau : étant passé , mouillez-les de jus & les laissez cuire à petit feu : étant cuits , dégraissez-les bien , & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût ; & le dressez proprement dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets. Le ragoût de Ris-de-Veau sert pour garnir toutes sortes d'Entrées à la braise.

Le ragoût de Ris-d'Agneau se fait de même manière que celui de Ris de-Veau marqué ci-dessus.

Ragoût de Palais de Bœuf.

Prenez des Palais de Bœuf qui soient cuits , levez-en proprement la peau de dessus , & les nettoyez autour & les coupez par petites tranches , & les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet , & quelques champignons ; passez le tout ensemble sur un fourneau : étant passé , mouillez-le de jus , & assaisonnez-le de sel , de poivre , & le laissez mijonner à petit feu : étant cuit ,

274 R. *Le nouveau Cuisinier*
dégraissez-le bien & le liez d'un coulis
de Veau & de Jambon, ou bien de cou-
lis de Perdrix; voyez que le ragoût soit
d'un bon goût & qu'il ait de la pointe, &
le dressez proprement dans un plat, & le
servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Crêtes.

Prenez des Crêtes bien épluchées, &
les mettez dans une casserole avec un peu
de lard fondu, des champignons & quel-
ques truffes coupées par tranches, & un
bouquet, assaisonné de sel & de poivre;
passez le tout sur un fourneau: étant pas-
sé, mouillez-le de jus, & le laissez cuire
à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien,
& le liez de coulis de Veau & de Jam-
bon; voyez que le ragoût soit d'un bon
goût, & le dressez proprement, & le ser-
vez pour Entremets. Ce ragoût sert aussi
pour des Entrées, cuit à la braise.

Ragoût de Foyes gras.

Prenez des Foyes gras & en ôtez l'amer,
& les faites blanchir: étant blanchis,
mettez-les dans de l'eau froide, passez-
les dans une casserole avec un peu de lard
fondu, des petits champignons, des

Royal & Bourgeois. R. 273

mousserons, des truffes coupez par tranches, avec un bouquet, assaisonné de sel & de poivre; passez le tout sur un fourneau; étant passé, mouillez-le de jus & le laissez mitonner à petit feu; étant à demi-cuit, mettez-y les Foyes & l'achevez de faire cuire, prenant garde que les Foyes ne cuisent trop; dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon; voyez que le ragoût soit d'un bon goût & qu'il ait de la pointe; dressez proprement les Foyes dans le plat que vous voulez les servir, & jetez la garniture dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de petits Oeufs & de Roignons de Coq.

Faites blanchir les Roignons & les petits Oeufs; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide: tirez les Roignons de Coq, mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, des petits champignons, quelques mousserons & truffer, un bouquet, assaisonné de poivre & de sel; passez le tout ensemble sur le fourneau; étant passé, mouillez-le d'un jus de Veau, & le laissez mitonner à petit feu: étant cuit, dégraissez-le bien, &

276 R. *Le nouveau Cuisinier*

y mettez les petis Oeufs, & les liez de coulis de Veau & de Jambon, y ajoutez un peu d'essence de Jambon; voyez que le ragoût soit d'un bon goût; & le dressez dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de pointes d'asperges.

Coupez le verd des asperges & les faites blanchir : étant blanchies, mettez les dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon, les mettez mitonner à petit feu : étant cuites, mettez la casserole sur un fourneau allumé; & lorsque le coulis est diminué à propos, jetez-y la grosseur d'une noix de bon beurre manié avec un peu de farine, & les remuez de temps en temps; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & luy donnez une petite pointe de vinaigre, & les dressez proprement, & les servez pour Entremets.

Ragoût de Cardes ou de Montana

Prenez des Cardes, épluchez-les proprement, faites une eau blanche; prenez une marmite de la grandeur qu'il faut

Royal & Bourgeois. R. 177

pour faire cuire les Cardes, mettez-y de l'eau à moitié, & la mettez sur un fourneau allumé, avec un morceau de beurre manié d'un peu de farine, deux ou trois bardes de lard, un oignon piqué de clous & de sel; & lorsque cela boût, mettez-y les Cardes: étant un peu plus qu'à demi cuites, tirez-les, & mettez-les égoutter, ensuite les mettez dans une casserole avec un coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu: étant bien mitonnées, mettez la casserole sur un fourneau allumé, faites diminuer le coulis à propos, & y mettez la grosseur d'une noix de bon beurre manié de tant soit peu de farine, & le remuez: voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait un bel œil, & que le jus ne soit point trop lié, les dresser proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées aux Cardes cuites à la braise ou à la broche.

Le ragoût de montans de Cardes se fait de la même manière que le ragoût des Cardes, marqué ci-dessus.

Le ragoût des montans de Laituës Romaines, se fait de la même manière, que le ragoût des Cardes, marqué ci-dessus,

Ragoût de côtons de Pourpié.

Prenez des côtons de Pourpié, les coupez de la longueur du doigt, & les épluchez bien, & les faites cuire à demi dans une eau blanche, de la même manière que les Cardes : étant bien blanchis, tirez-les, & les mettez égouter, ensuite les mettez dans une petite casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, un peu d'essence de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuits, mettez la casserole sur un fourneau allumé, faites diminuer le coulis à propos, & y mettez la grosseur d'une noix de beurre, manié de tant soit peu de farine, & remuez la casserole ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & luy donnez une petite pointe de vinaigre. Ce ragoût de côtons de Pourpié sert pour toutes sortes d'Entrées en fricandeaux, comme fricandeaux de Veau, fricandeaux de Poulets, fricandeaux de cuisses de Dindon, fricandeaux de Pigeons & fricandeaux de Mouton, & pour des Entrées qu'on veut servir aux côtons de Pourpié.

Ragoût d'Ozeille en gras.

Faites éplucher de l'Ozeille & en ôtez les queue's , mettez une casserole sur un fourneau à moitié pleine d'eau , & lorsqu'elle boût, mettez-y l'Ozeille & la tirez ensuite , & la mettez égouter , pressez-la bien comme si c'étoit des épinars : étant pressée, mettez-la dans une casserole , & la mouillez d'un coulis clair de Veau & de Jambon , assaisonné de sel & de poivre , & la mettez mitonner à petit feu : étant mitonné, mettez-y un peu d'essence de Jambon ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à l'Ozeille.

Ragoût de Chicorée.

Prenez de la Chicorée bien blanche , & l'épluchez , & la faites blanchir dans de l'eau bouillante : étant blanchie, tirez-la & la mettez dans de l'eau froide & la pressez bien ; mettez-la sur une table , & lui donnez quelques coups de couteau , & la mettez dans une casserole , la mouillez d'un coulis clair de Veau & de Jambon , & la mettez mitonner à petit feu : étant mitonné, voyez qu'elle soit d'un

280 R. Le nouveau Cuisinier

bon goût ; si elle n'étoit pas assez liée , mettez-y un peu d'essence de Jambon & un peu de coulis , & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la Chicorée.

Ragoût de Laituës pommées.

Prenez des Laituës pommées bien blanches , & les faites blanchir dans de l'eau bouillante ; étant blanchies , tirez-les & les mettez dans de l'eau froide. On ne parlera point des Laituës farcies en cet endroit-ci , parce qu'on a expliqué la manière de les faire ci-devant. Pressez bien les Laituës & en ôtez le verd , & les coupez par petites tranches ; les passez dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet , assaisonné de sel & de poivre , & les mouillez d'un jus de Veau & d'essence de Jambon , & les laissez mijonner à petit feu ; ayant bien mijonné , dégraissez-les & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le Ragoût soit d'un bon goût , & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées aux Laituës à la broche ou à la braise.

Ragoût de Celeri.

Prenez des pieds de Celeri & les éplu-
chez

Royal & Bourgeois. R. 28

chez & les mettez cuire dans une eau blanche; étant cuits, titez-les & les pressez, & les mettez dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu. Étant cuits, liez-les sur un fourneau avec la grosseur d'une noix de bon beurre frais, manié de tant soit peu de farine, & remuez toujours la casserole. Voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & luy donnez une petite pointe de vinaigre, & qu'il ait un bel œil, & qu'il ne soit point trop lié, & le servez pour un plat d'Entremets, & pour toutes sortes d'Entrées au Celeri.

Ragoût aux Choux en gras.

Coupez les Choux par moitié, & les faites blanchir; étant blanchis, pressez-les bien, & les ficelez & les mettez cuire à la braise. On n'expliquera pas la maniere de les faire cuire à la braise, parce qu'on en a parlé en differens endroits; étant cuits, tirez-les de la marmite & les mettez égouter & les déficelez: coupez-les par petites tranches dans une casserole, & les mouillez d'un coulis clair de Veau & de Jambon, & les mettez mitonner à petit feu; étant bien mitonnées, dégraissez-les, & les achevez de lier d'un peu de

282 *R. Le nouveau Cuisinier*
coulis & d'essence de Jambon. Voyez que
le ragoût soit d'un bon goût ; & vous en
servez pour toutes sortes d'Entrées aux
choux, cuits à la broche ou à la braise.

Ragoût d'Oignons.

Faites cuire trois à quatre douzaines
d'Oignons à la braise dans des cendres
chaudes ; étant cuits , pelez-les propre-
ment & les mettez dans une casserole ,
& les mouillez d'un coulis clair de Veau
& de Jambon , & les faites mitonner ;
étant mitonnez , voyez qu'ils soient d'un
bon goût , & les achevez de lier d'un
peu de coulis. On peut y mettre un peu
de moutarde si l'on veut , & vous en
servez pour toutes sortes d'Entrées aux
Oignons.

Ragoût de Choux-fleurs en gras.

Prenez des Choux-fleurs & les éplu-
chez bien ; étant épluchez , faites-les
cuire à l'eau blanche ; prenez garde qu'ils
ne cuisent trop. Il faut qu'ils soient un
peu fermes : les retirer & les mettre égou-
tér ; étant bien égouttez , mettez-les dans
une casserole avec du coulis clair de Veau
& de Jambon ; & les mettez mitonner à

petit feu. Etant bien mitonnez, mettez-les sur un fourneau bien allumé, & les liez avec un morceau de beurre de la grosseur d'une noix, manié de tant soit peu de farine. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût & qu'il ne soit point trop lié, & luy donnez une petite pointe de vinaigre, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir, & les servez pour Entremets.

Ragoût de Concombres.

Prenez une demi-douzaine de Concombres & les pelez, les coupez par moitié, & en ôtez la graine, & les coupez par petites tranches; les assaisonner de sel, de poivre & d'un peu de vinaigre, & d'une couple d'oignons coupez par tranches, les laisser mariner une couple d'heures; étant marinez, pressez les dans une serviette. Prenez une casserole avec un peu de lard fondu, mettez-la sur le fourneau, & mettez les Concombres dedans & les passez; étant passez, mouillez-les de jus, & les mettez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez-les & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon. Voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & vous en servez pour toutes sortes d'En-

284 R. *Le nouveau Cuisinier*
trées aux Concombres cuits à la broche
ou à la braïse.

Ragoût de Truffes.

Prenez des Truffes , pelez-les proprement & les coupez par tranches , & les lavez & les égoutez, mettez-les dans une petite casserole avec un peu d'essence de Jambon , & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites , liez-les de coulis ; voyez qu'elles soient d'un bon goût , & les dressez proprement dans un plat pour Entremets.

Ragoût de Morilles à la crème.

Prenez des Morilles & les coupez par moitié , & les lavez dans plusieurs eaux pour en ôter le gravier , mettez-les égoutter & les vuidéz dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet , assaisonné de sel & de poivre , les passer sur un fourneau , & y jetez tant soit peu de farine , les mouïller de bouïllon , & les laisser mitonner à petit feu ; étant cuites , faites une liaison d'une couple de jaunes d'œufs & de crème , mettez la casserole sur le fourneau & les liez avec la liaison ; voyez que le ragoût soit d'un

bon goût , & les dressez proprement dans un plat , & les servez pour Entremets.

Ragoût de Mousserons.

Lorsque vous n'avez point de Mousserons verts, il faut se servir de Mousserons secs , & les mettre tremper, ensuite les égouter & les mettre dans une casserole, avec un bouquet & un peu de jus de Veau, les mettez mitonner à petit feu : étant mitonnez , mettez-y un peu d'essence de Jambon , achevez-le de lier de coulis de Veau & de Jambon ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & les dressez proprement dans un plat , & les servez pour Entremets.

Ragoût de Champignons.

Prenez de petits Champignons & les épouchez bien , les lavez & les égouttez ; vuidez-les dans une petite casserole avec un peu de lard fondu , & un bouquet , assaisonné de sel & de poivre , & les passez sur un fourneau : étant passés , mouillez-les d'un jus de Veau , & les laissez mitonner à petit feu : étant mitonnez , dégraissez-les bien , & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; voyez

286 R. Le nouveau Cuisinier

que le ragoût soit d'un bon goût , & les dressez proprement dans un plat , & les servez chaudement pour Entremets.

Ragoût d'Ecrevices en gras.

Epluchez des Ecrevices & en prenez les queueës que vous mettez sur une assiette, avec des petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre; passez le tout dans une petite casserole, avec un peu de lard fondu : étant passé, mouillez-les d'un jus de Veau, & les mettez mijonner à petit feu : étant cuites, dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis d'Ecrevices, & les mettez sur des cendres chaudes, & prenez garde qu'elles ne bouillent, de peur que le coulis ne tourne; mettez-y dans la saison des pointes d'Asperges, & quelques petits cûs d'Artichaux; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées aux Ecrevices.

Ragoût d'Huitres en gras.

Ecaillez des Huitres, & les mettez

Royal & Bourgeois. R. 287

dans une casserole ; mettez - les sur un fourneau , & leur faites faire deux ou trois tours sur le fourneau , & les retirez ensuite , les éplucher une à une , & les mettre sur une assiette ; passez dans une casserole des petits champignons , ou mousserons , avec un peu de lard fondu : étant passés , mouillez-les d'un jus de Veau , & les mettez mitonner à petit feu , & les dégraissez bien , & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon , & y mettez les Huitres ; faites-les chauffer à petit feu , prenant garde qu'elles ne bouillent ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le dressez proprement , & le servez pour Entremets. Ce ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées aux Huitres.

Ragoût de Moules en gras.

Nettoyez proprement les Moules , & les mettez dans une casserole , & les faites ouvrir sur un fourneau : étant ouvertes , retirez-les de dessus le fourneau , & les ôtez de leurs coquilles , & en gardez l'eau , passez des petits champignons & quelques truffes coupées par tranches dans une casserole avec un peu de lard fondu & un bouquet , assaisonné

255 R. Le nouveau Cuisinier

de poivre : étant passées , mouillez - les d'un jus de Veau , & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites , dégraissez-les bien , & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon , & y mettez les Moules , avec un peu de leur eau , & les mettez sur des cendres chaudes , prenant garde qu'elles ne boiillent ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le dressez proprement dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour les Entrées aux Moules.

R. goût de Laitances en gras.

Prenez des Laitances , & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchies , tirez-les & les mettez dans de l'eau froide ; passez dans une casserole avec un peu de lard fondu quelques petits champignons , quelques mousserons & quelques truffes coupées par tranches , & y mettez un bouquet de fines herbes , assaisonné de poivre & de sel , & le mouillez d'un jus de Veau , & le mettez mitonner à petit feu : étant mitonné , dégraissez-le bien , & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon , & y mettez les Laitances de Carpes , & les faites mitonner à petit feu ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût,

goût , & le dressez proprement dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour des Entrées aux Laitances de Carpes en gras. On trouvera la maniere de tirer le jus à la lettre I. & la maniere de faire les coulis à la lettre C.

Ragoût d'Ecrevices en maigre.

Faites cuire vos Ecrevices : étant cuites, épluchez-les bien , & en ôtez les queueës, que vous mettez à part sur une assiette , avec des petits champignons , quelques truffes coupées par tranches & mousserons ; passez le tout dans une casserole , avec un peu de beurre : étant passé , mouillez-les d'un bouillon de Poisson , & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites , dégraissez-les bien , & les liez de coulis d'Ecrevices ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le dressez proprement dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour des Entrées maigres aux Ecrevices.

Ragoût d'Huitres en maigre.

Ouvrez des Huitres & les mettez dans une casserole avec leur eau , & leur fai-

290 R. *Le nouveau Cuisinier*

res faire deux ou trois tours sur le fourneau, & les retirez ; ensuite tirez-les de la casserole une à une, & les mettez sur une assiette, passez dans une casserole avec un peu de beurre, de petits champignons & quelques mousserons, & les mouillez de bouillon de Poisson : assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, & d'un bouquet, & les mettez à mijonner à petit feu ; étant cuits, dégraissez-les bien, & les liez d'un coulis, & y mettez les Huitres ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût ; prenez garde que les Huitres ne bouillent, dressez-les proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour des Entrées en maigre aux Huitres.

Autre Ragoût d'Huitres en maigre.

Ouvrez les Huitres & les mettez dans une casserole, prenez des petits champignons, avec un peu de ciboule hachée, & un peu de persil ; mettez un peu de beurre dans une casserole sur un fourneau, & y mettez un peu de farine, & le faites roussir : étant roux, mettez-y les champignons, la ciboule & le persil, ensuite les Huitres, & leur faites faire

sept ou huit jours, & les mouillez d'un peu des eaux des Huitres, & d'un peu de bouillon de Poisson, & y mettez un peu de poivre. Il faut prendre garde que les Huitres ne bouillent pas beaucoup, faites une liaison d'un jaune d'œuf, avec un jus de citron, & en liez le ragoût; voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Moules en maigre.

Nettoyez bien les Moules & les lavez, & les mettez dans une casserole, & les faites ouvrir sur un fourneau; étant ouvertes, tirez-les de leurs coquilles, & en gardez l'eau; passez dans une casserole avec un peu de beurre, quelques champignons, & y mettez les Moules, avec un bouquet, & leur faites faire sept ou huit tours sur le fourneau, les mouillez de moitié de leur eau, & moitié de bouillon de Poisson; mettez-y un peu de persil haché & un peu de poivre; étant cuits, liez-les d'un coulis de Moules; voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût de Moules sert

Bb ij

292 *R. Le nouveau Cuisinier*
pour des Entrées aux Moules en maigre.

Ragoût de Laitances en maigre.

Faites blanchir les Laitances dans de l'eau : étant blanchies , tirez-les & les mettez dans de l'eau froide ; mettez un peu de beurre dans une casserole , & tant soit peu de farine , & la faites roussir : étant roux , mettez-y des petits champignons & des truffes coupées par tranches , passez le tout ensemble sur un fourneau : étant passé , mouillez-le d'un peu de bouillon de Poisson , & un bouquet assaisonné de sel & de poivre , & le laissez mitonner à petit feu : étant mitonné , dégraissez-le bien , & y mettez les Laitances mitonner à petit feu : étant cuites , achevez-les de lier d'un peu de coulis d'Ecrevices , ou d'autres ; voyez qu'ils soient d'un bon goût , & les dressez proprement dans un plat , & les servez chaudement pour Entremets. Ce ragoût sert pour des Entrées en maigre.

Ragoût de Foyes de Brochets en maigre.

Prenez des Foyes de Brochets & en ôtez l'amer , & les faites blanchir dans de l'eau , & les retirer dans de l'eau froide ;

passez des champignons , des truffes & des mousserons de la même maniere , que le ragoût de Laitances marqué ci-dessus : étant passé , mettez-y les Foyes ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe , le dressez proprement dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Truffes en maigre.

Pelez des Truffes & les lavez bien, coupez-les par tranches & les mettez dans une casserole avec un peu de bouillon de Poisson , assaisonné de sel & de poivre & d'un bouquet , & les mettez mitonner à petit feu : étant cuites , liez-les avec du coulis d'Ecrevices ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le dressez proprement dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Morilles à la crème en maigre.

Prenez des Morilles , ôtez-en le bout de la queue , & les coupez par moitié , & les mettez dans de l'eau , & les lavez dans plusieurs eaux , à cause du gravier ; mettez un morceau de beurre dans une

B b iij

294 *R. Le nouveau Cuisinier*
casserole, & les mettez sur un fourneau,
& y mettez les Morilles; les assaisonnez
de sel, de poivre & un bouquet, & un
peu de persil haché, & les passez sur le
fourneau; étant passés, mouillez-les
d'un peu de bouillon de Poisson, & les
mettez mitonner à petit feu; faites une
liaison de deux à trois jaunes d'œufs avec
de la crème, & en liez le ragoût de Mo-
rilles; étant lié, voyez qu'il soit d'un
bon goût, & les dressez proprement dans
un plat, & les servez chaudement pour
Entremets.

*Ragoût de Mousserons à la crème
en maigre.*

Le ragoût de Mousserons à la crème
en maigre, se fait de la même manière,
que le ragoût des Morilles, marqué ci-
dessus.

Ragoût de Champignons en maigre.

Epluchez des petits champignons, &
les passez dans une casserole avec un peu
de beurre, les assaisonnez de sel, de
poivre, & un bouquet; étant passés,
mouillez-les d'un peu de bouillon de Poi-
son, & les mettez mitonner à petit feu;

étant cuits , liez-les d'un coulis d'Ecrevices ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le dressez dans un plat , & le servez chaudement pour Entremets.

On fait un ragoût de champignons à la crème , de la même manière que le ragoût des Morilles , marqué ci-dessus.

Ragoût de Cardes en maigre.

Epluchez des Cardes , & les mettez cuire dans une eau blanche : la manière de faire l'eau blanche est marquée en plusieurs endroits ci-devant : les Cardes étant cuites , tirez-les ; faites-y une sausse de cette manière : Prenez un morceau de bon beurre frais , que vous mettez dans une casserole avec une pincée de farine , du sel , du poivre , & un peu de muscade , & le mouillez de tant soit peu de vinaigre , & d'un peu d'eau ; & y mettez une demi-cuillerée à pot de coulis d'Ecrevices , ou autre coulis maigre ; tirez les Cardes de la marmite ; étant égoutées , mettez-les dans la casserole , où est la sausse , & les mettez sur un fourneau , & les remuez de temps en temps , jusqu'à ce qu'elles soient liées ; étant liées , voyez qu'elles soient d'un bon goût , les dresser dans un plat que vous voulez les servir ,

Bb iiij

296 R. *Le nouveau Cuisinier*

& les servez chaudement pour Entremets.

Les montans de Cardes & ceux de Laituës Romaines , les Choux-fleurs & le Celeri , se font cuire de même dans une eau blanche , & on y fait la même sausse avec le coulis d'Ecrevices , que les Cardes , marquées ci-dessus.

R A Y E en ragoût.

Ayez une Raye qui soit fraîche , videz-la & la lavez bien dans de l'eau , & la faites cuire dans une casserole avec eau , vinigre , sel , poivre , clous , oignons & fines herbes ; étant presque cuite , mettez-y bœuf bouilli le foye un moment , puis retirez-la du feu , & luy laissez prendre sel dans son bouillon ; étant presque refroidi , vous la tirerez pour en ôter la peau & boucles ; étant bien nettoyée , vous la dresserez dans un plat , & la servirez avec une sausse rousse , faite avec beurre roux , & persil passé dans le beurre , & un filet de vinaigre.

Raye à la sausse à l'Anchois.

La Raye étant cuite dans le court-bouillon , comme nous avons marqué

ci-dessus, laissez-la prendre sel, & ensuite la tirer, & en ôter la peau & les boucles, & la dresser proprement dans le plat que vous voulez la servir, & la tenez chaudement; faites une sausse de cette maniere: Prenez de bon beurre frais & le mettez dans une casserole avec une pincée de farine, & l'assaisonnez de sel, de poivre & de muscade, la mouillez d'un peu de vinaigre & d'eau, & y mettez une ciboule entiere; prenez une couple d'Anchois, les lavez bien & en ôtez l'arête, hachez-les, & les mettez dans la casserole où est la sausse, & la tournez sur le feu; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la jetez sur la Raye, & la servez chaudement pour Entrée.

Lorsqu'on veut la servir d'une autre maniere, vous pouvez mettre des capres dans la sausse blanche; une autre fois vous mettez du coulis d'Ecrevices dans la sausse blanche, & la jetez dessus la Raye.

Raye frite à la sausse rousse.

Vuidez la Raye & la coupez par moitié, & la faites blanchir dans de l'eau bouillante, & en ôtez la peau & les

298 R. *Le nouveau Cuisinier*

boucles , la laissez refroidir ; ensuite la farinez , & la faites frire dans du beurre raffiné ; étant frite , tirez-la , & la mettez égouter , & ensuite la mettez dans une casserole ; faites une sausse rousse de cette maniere ; Hachez de la ciboule & du persil separé , prenez une casserole , & la mettez sur un fourneau avec un morceau de beurre frais que vous faites fondre ; étant fondu , mettez-y un peu de farine , & la faites roussir ; étant roussie , mettez-y la ciboule , & le persil , & la mouillez de bouillon de Poisson , ou de jus d'oignons , & l'assaisonnez de sel & de poivre , & la laissez mitonner , à petit feu , & la vuidez dans la casserole où est la Raye , & la laissez mitonner , & y mettez quelques capres hachées , & la dressez proprement dans un plat , & allongez la sausse d'un peu de coulis d'Ecrevices ou autre : voyez que la sausse soit d'un bon goût , & la jetez sur la Raye , & la servez chaudement.

La Raye étant frite & mitonnée dans la sausse rousse , on la dresse proprement dans un plat , & on y jette dessus un ragoût d'Ecrevices , ou bien un ragoût de laitances , ou bien un ragoût de Moules. On trouvera la maniere de les faire , marquée ci-devant.

R A M E Q U I N S.

Faites une pâte à la Royale de cette maniere : Prenez un demi-verre d'eau , que vous mettez dans une casserole , avec la grosseur d'une noix de beurre , & un peu de sel ; lorsque l'eau bout , mettez-y de la farine , & la remuez toujours avec une cuillere , jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole , ensuite la tirer de dessus le feu ; prenez un mortier , pilez un peu de persil dedans , & y mettez la grosseur d'un œuf de pâte à la Royale ; que vous venez de faire , nettoyez un petit fromage de Marole ou Angelo , ou autre fromage , pourvû qu'il soit gras , que vous mettez dans le mortier où est la pâte à la Royale & le persil ; pilez bien le tout ensemble , & y mettez quatre à cinq œufs frais , blancs & jaunes , & un peu de poivre ; quand le tout est bien pilé ensemble , foncez de petits moules à petits Pâtez d'un feüilletage bien mince ; étant foncez , dressez la pâte des Ramequins dans les moules qui sont foncez de pâte de feüilletage , comme des petits choux , & les faites cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuits , servez-les pour un plat d'Entremets , ou pour Garniture.

R I S - D E - V E A U.

Le Ris-de-Veau est un morceau fort délicat, qui se prend à la gorge de cet Animal, tenant d'un bout à la partie supérieure de la poitrine. Outre la part qu'ont les Ris-de-Veau dans tout ce qu'il y a de meilleurs ragoûts, comme on l'a assez pû voir ; on en fait encore divers plats ou Hors-d'œuvres, pour Entrées & Entremets, dont voici l'un des plus considérables.

Ris-de-Veau farcis à la Dauphine.

Prenez les plus gros Ris-de-Veau que vous pouvez trouver, & les faites blanchir ; étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide, ensuite les séparez ; fendez-les par le côté avec un couteau, & remplissez les trous que vous aurez faits de farce de Poulets, dont vous trouverez la manière de la faire, marquée en plusieurs endroits. Prenez une casserole, & la garnissez de bardes de lard & de tranches de Veau, & l'assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, quelques ciboules entières, un peu de persil haché & un oignon

coupé par tranches : Les Ris-de-Veau étant farcis , les arrangez dans la casserole , & les assaisonnez dessus , comme dessous , les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard , & mettez un couvercle de tourtiere sur la casserole , avec du feu dessous & dessus , y en mettant de temps en temps , jusqu'à ce qu'ils soient cuits : prenez une douzaine de belles crêtes , & les épluchez proprement , & les fendez entre deux avec la pointe du couteau , & les farcissez d'une farce , de même que les Ris-de-Veau ; passez les crêtes dans une casserole avec un peu de lard fondu , des petits champignons , & quelques truffes vertes & un bouquet , assaisonnez de sel & de poivre , & le mouillez de jus , & le laissez mitonner à petit feu ; étant cuites , dégraissez-les bien , & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon : Les Ris de Veau étant cuits , tirez-les , & les laissez égouter , & les dressez proprement dans un plat ; voyez que le ragoût de crêtes ait bon goût ; garnissez les Ris-de-Veau d'un cordon de crêtes , & jetez le reste du ragoût dessus , & les servez chaudement pour Entrée.

*Ris-de-Veau à la Dauphine farcis
aux Ecrevices.*

Les Ris-de-Veau farcis étant cuits à la braise de la maniere qu'il est marqué ci-dessus , tirez-les de leur braise , & les laissez égouter. & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir ; jetez dessus un ragoût d'Ecrevices. On trouvera la maniere de le faire ci-devant.

On sert aussi les Ris-de-Veau farcis à la Dauphine aux Huitres. On trouvera la maniere de faire le ragoût d'Huitres ci-devant.

Ris-de-Veau en fricandeaux.

Prenez des gros Ris-de-Veau , & les faites bien tremper dans plusieurs eaux , & les faites blanchir ; étant blanchis , tirez-les dans de l'eau froide , & les détachez , & les piquez de menu lard ; étant bien piqués , mettez-les dans une casserole , le lard en dessous , avec une cuillerée de bouillon demi-fait , & les couvrez d'un plat , & les mettez cuire sur un fourneau ; le bouillon étant presque diminué , découvrez la casserole , l'achevez de faire user en remuant doucement

de temps en temps la casserole : & lorsque vous voyez que les Ris-de-Veau ont pris une belle couleur, tirez-les, & les dressez proprement dans un plat : ôtez la graisse qu'il peut y avoir dans la casserole, & mouillez ce qui est attaché d'un peu de boiillon, & de jus de Veau pour le détacher : jetez un peu de poivre concassé sur les Ris-de-Veau ; voyez que le jus soit d'un bon goût, & le passez dans un tamis, & le jetez chaudement sur les Ris-de-Veau, & les servez pour Entrées, ou Hors-d'œuvres.

Lorsque vous mettez cuire les Ris-de-Veau, il faut y mêler trois ou quatre fricandeaux de Veau pour les nourrir.

Ris-de-Veau piquez à la broche.

Les Ris-de-Veau étant piquez de menu lard, passez-les dans une brochette, & les attachez à la broche, & les mettez cuire ; étant cuits & d'une belle couleur, tirez-les & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir, & y mettez dessous une essence de Jambon ; ou bien du jus, & les servez chaudement pour Entremets.

Ris-de-Veau aux fines herbes.

Garnissez le fond d'une tourtiere de bardes de lard & de petites tranches de Veau, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & tant soit peu de fines épices, quelques tranches d'oignons, du persil haché & quelques ciboules entières; les Ris-de-Veau étant blanchis, détachez-les, & les arrangez dans la tourtiere, les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard; mettez le couvercle sur la tourtiere, & les mettez cuire feu dessous & dessus; étant cuits, découvrez la tourtiere, & vuidez le feu de dessus le couvercle, y en remettez d'autre; ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard de dessus les Ris-de-Veau, & les arrosez de la même graisse de la tourtiere où ils sont, & les panez d'une mie de pain bien fine, & recouvrez la tourtiere de son couvercle, afin qu'ils prennent couleur: prenez une truffe verte, & la pelez & l'hachez bien menuë, & la mettez dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon, & un peu d'essence de Jambon, & la mettez mitonner à petit feu; voyez que le
coulis

Royal & Bourgeois. R. 305

coulis soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe : vuidez-le dans le plat que vous voulez servir les Ris-de-Veau ; les Ris-de-Veau ayant pris une belle couleur, tirez-les sur un plat, & les laissez égoutter ; ensuite arrangez-les dans le plat où est le coulis, & les servez pour Entremets.

Ris-de-Veau farcis à la cendre.

Les Ris-de-Veau étant blanchis, fendez-les par le côté, & les farcissez de la même manière que ceux qui sont marquez ci-devant. Prenez autant de feuilles de papier, que vous avez de Ris-de-Veau ; mettez une tranche de lard sur chaque feuille de papier, en un coin, & une petite tranche de Jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & tant soit peu de fines épices, persil haché, & une ciboule entière sur chacun ; mettez sur chaque feuille de papier son Ris-de-Veau farci, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les enveloppez dessus d'une tranche de Veau bien mince & d'une barde de lard, & les plier bien de leurs feuilles de papier, & les ficeler, & les mouiller tant soit peu ; mettez de la cendre chaude au coin du foyer,

306 R. *Le nouveau Cuisinier*

& arrangez vos Ris-de-Veau dessus , & les couvrez de cendres chaudes , & avoir soin d'y en remettre de temps en temps , & les laisser cuire pendant deux heures ; étant cuits, les tirer , & les ôter du papier , & les dresser proprement dans le plat que vous voulez les servir , & y jeter un ragoût de Jambon dessus , & le servez chaudement pour Entremets. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût de Jambon à l'Article des Ragoûts , marqué ci-devant.

Lorsqu'on ne veut point les servir avec un ragoût de Jambon , on les sert seulement avec une essence de Jambon dessous.

Ris - de - Veau frits.

Les Ris-de-Veau étant blanchis , coupez-les en trois ou quatre morceaux , & les mettez dans un plat ou casserole , avec un oignon coupé par tranches , quelques ciboules entieres , & une feuille de laurier , du sel , du poivre , & deux ou trois clous , & une couple de jus de citron , & les laissez mariner une couple d'heures ; faites une pâte de cette maniere : Prenez une casserole , & y mettez une poignée de farine & un peu de sel , & la délayez

avec de l'eau , & y mettez un œuf, blanc & jaune; battez bien le tout ensemble : faites fondre la grosseur d'une noix de beurre, que vous y mettez ; prenez garde qu'elle ne soit ni trop épaisse, ni trop claire ; tirez les Ris-de-Veau de leur marinade , & les essuyez entre deux linges , & les mettez dans la pâte ; mettez du sain-doux dans une poêle : étant chaud , mettez vos Ris-de-Veau un à un dans la friture , en égoutant le plus que vous pourrez la pâte : étant frits & d'une belle couleur , & qu'ils soient secs ; tirez-les , & les mettez égouter ; faites frire ensuite du persil , pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir , & les dressez proprement dessus , & mettez au milieu du persil frit , & les servez chaudement pour Entremets.

R I S S O L E S.

Prenez un blanc de Chapon , ou bien un morceau de Veau blanchi sur le gril ; mettez le blanc de Chapon sur une table , avec un peu de persil & de ciboule , un champignon , un peu de Jambon cuit , la grosseur d'une noix de mie de pain trempée dans de la crème , une couple de jaunes d'œufs crus ; hachez bien

C c ij

le tout ensemble , & le pilez dans le mortier ; étant bien pilé , tirez-le , faites une abaisse d'une pâte de feüilletage , qui soit bien mince , & la coupéz en plusieurs morceaux ; & mettez à un coin de ces petites abaisses la grosseur d'une moitié de noix de farce , & mouillez-les tout autour , & les couvrez du reste de la pâte ; étant couvertes , il faut parer tout autour la Rissole avec un couteau ou videl ; étant toutes faites , mettez du sain-doux dans une poêle , & le mettez sur le feu ; étant chaud , mettez-y les Rissoles , & remettez la poêle sur le feu ; & ayant pris une belle couleur , tirez-les & les mettez égouter , & vous pouvez les servir pour Hors-d'œuvre , ou pour Garniture.

Les Rissoles en maigre se font de même ; la difference qu'il y a , c'est qu'au lieu de farce grasse , vous y en mettez une maigre. Pour ce qui est des Rissoles de mousserons , vous mettez dans la farce quantité de mousserons , & les faites de même.

Rissoles d'Epinars.

Les Epinars étant bien épluchez , lavez-les bien à plusieurs eaux , & les

mettez dans une casserole avec un verre d'eau , & les faites bouillir ; étant cuits , tirez-les , & les mettez égouter ; étant froids , pressez - les bien , & ensuite les mettez dans un mortier ; étant pilez , mettez-y un morceau de beurre frais la quantité qu'il en faut , avec de l'écorce de citron verd , & une couple de biscuits d'Amandes ameres, & un peu de sucre, & un peu d'eau de fleur d'Orange ; le tout bien pilé ensemble , & ensuite en formez vos Rissoles comme celles marquées ci-dessus. Il faut les faire frire dans de la friture maigre ; étant frites d'une belle couleur , les tirer de la friture , & les mettre égouter , & les dresser proprement sur le plat que vous voulez les servir , les sucrer & les glacer avec la péle rouge , & les servez chaudement pour Entremets.

R ô t i.

Quoyqu'il semble qu'il n'y ait rien que de facile dans ce qui regarde le Rôti, nous avons crû qu'il ne falloit pas laisser d'en dire quelque chose , non pas pour marquer le degré de cuisson nécessaire , ou le temps qu'il faut à chaque piece pour être rôtie bien à propos , par-

310 *R. Le nouveau Cuisinier*

ce qu'on en juge à l'œil, & suivant la grosseur & la solidité des Viandes ; mais bien pour expliquer la maniere de les apprêter avant que de les mettre à la broche. Par exemple :

Plumez proprement des Cailles & Cailleteaux, & les vuidez, & les enveloppez d'une barde de lard, & les embrochez dans une brochette ; les attacher à la broche, & les faire cuire à propos ; étant presque cuites, les paner d'une mie de pain bien fine sur la barde de lard, & les servez chaudement.

Les Faisans & Faifandeaux étant plumez & vuidez, vous les ficelez & les faites refaire, & les épluchez proprement, & les piquez de menu lard ; étant bien piquez, vous les mettez à la broche, & les pliez d'une feuille de papier, & les mettez cuire à petit feu ; étant presque cuits, ôtez le papier, & leur faites prendre une belle couleur dorée, & les tirer de la broche, & les servez chaudement.

Les Perdrix, Perdreaux & Gelinotes s'accoutument de la même maniere.

Les Becasses & Becassines étant plumées, vous les troussiez ; leur bec sert de brochette, & on ne les vuide point ; & les faites refaire, & les piquez de menu

lard ; étant piquez , mettez-les à la broche cuire à propos : on peut y mettre une Rôtie dessous ; étant cuits à propos, tirez-les , & les servez chaudement.

Les Pluviers & Grives s'apprêtent de même.

Les Dindonneaux , Dindons & Dindes ; vous les tuez , les plumez, & les laissez mortifier ; étant mortifiés , vous les vuidiez & les troussiez proprement, & les faites blanchir sur de la braise ; étant blanchis & bien épluchez , vous les ficelez & les piquez proprement de menu lard ; étant bien piquez , mettez-les à la broche , & les pliez de papier , & les faites cuire à propos ; étant presque cuits , tirez la feuille de papier , & leur faites prendre une belle couleur dorée , & les tirer de la broche , & les servez chaudement.

Les Poules de Coq & les Campines se servent de même.

Les Chapons & les Poulardes étant plumez & bien mortifiés , vous les vuidiez & les faites blanchir sur de la braise ; étant blanchis & bien épluchez , vous les ficelez & les bardez , & les embrochez & les mettez cuire ; étant presque cuits , débardez-les , & les panez d'une mie de pain bien fine , & leur faites pren-

312 R. *Le nouveau Cuisinier*

dre une belle couleur , les tirer & les servir chaudement.

Les Poulets gras & les Poulets de grains étant plumez & mortifiés , videz-les & les faites refaire sur de la braïse ; étant refaits & bien épluchez , ficelez-les & les piquez de menu lard ; étant bien piquez , embrochez-les & les pliez de feuilles de papier , & les mettez cuire ; étant presque cuits , ôtez le papier , & leur faites prendre une belle couleur dorée ; les ôtez de la broche , les déficeler , & les servez chaudement.

L'on barde les Poulets gras , de même que les Chapons & Poulardes.

Les Ramiers & Ramereaux étant plumez , videz-les , & troussiez-les ; les faites refaire sur de la braïse ; étant refaits & bien épluchez , vous les piquez de menu lard , & les mettez à la broche pliez de papier , & les mettez cuire ; étant cuits , ôtez le papier , & leur faites prendre couleur ; les tirez & les déficelez , & les servez chaudement.

Les Tourterelles s'accoutument & se servent de même.

Les Canards , Sarcelles & autres Oiseaux de riviere se doivent vider, troubser & être mis à la broche , sans piquer ;
étant

étant presque cuits , on les flambe.

Les Oyes sauvages grasses étant bien plumées , épluchées & vidées , troussiez-les & les faites refaire ; ensuite mettez-les à la broche , & les faites cuire à propos , & les paner d'une mie de pain bien fine ; ayant pris une belle couleur , tirez-les , & les servez chaudement.

Vuidez & bardez les Oysons , & faites une farce avec les foyes , lard , fines herbes , ciboules & persil , assaisonné de sel , poivre , muscade , & une mie de pain trempée dans de la crème , le tout bien haché , & le mettez dans le corps de l'Oyson , & le faites cuire à la broche ; étant cuit , panez-le d'une mie de pain , le titer & le servir chaudement.

Les Aloüettes étant plumées , on les flambe , on les troussie & on les barde , en les passant dans une petite brochette , & on les attache à la broche , & on les met cuire ; étant cuites , panez-les , & les tirez , & les servez chaudement.

Les Mauviettes étant plumées & refaites , piquez-les de menu lard , & les mettez dans une brochette , & les attachez à la broche , & les faites cuire ; étant cuites , tirez-les , & les servez chaudement. Elles ne se voident point , non plus que les Aloüettes.

314 R. *Le nouveau Cuisinier*

Les Ortolans étant bien plumez & troussés, bardez-les & les mettez en une brochette ; attachez-les en une broche, & les mettez cuire ; étant cuits , panez-les , les tirer & les servir chaudement.

Les Becfigues étant plumées, on leur coupe la tête & les pieds ; on les barde, & on les met en une brochette , & on les attache à la broche , & on les met cuire ; étant cuites , on les pane , on les tire , & on les sert chaudement.

Lièvres & Levreaux ; dépouillez-les, & les éventrez ; frottez-les de leur sang , & les faites refaire sur la braise ; étant refaits , piquez-les de menu lard , & les mettez à la broche ; étant cuits , tirez-les ; & les servez chaudement.

Lapins & Lapreaux ; dépouillez-les , & les vuidez , & laissez-y le foye ; faites-les refaire ; étant refaits , piquez-les de menu lard , les mettez à la broche ; étant cuits , tirez-les , & les servez chaudement.

On fait blanchir l'Agneau & le Chevreau dans l'eau ou sur la braise ; on les pique de menu lard , on les met à la broche ; étant cuits , on les tire , & on les sert chaudement.

Le Cochon de lait doit être bien échauf-

Royal & Bourgeois. R. 315

dé à l'eau chaude; on ôte le dedans, on y met sel, poivre, ciboule, un oignon piqué de clous, un morceau de beurre: on le met à la broche; & quand il est un peu échauffé, on l'arrose par tout d'huile d'olive avec une plume, cela luy fait prendre une peau croquante; étant cuit, tirez-le, & le servez chaudement.

Marcassin; ôtez-luy la peau du corps, & luy laissez celle de la tête; troussiez-le proprement, & le faites refaire; étant refait, on le pique de menu lard; étant piqué, mettez-le à la broche, le pliez de papier, & le mettez au feu; étant cuit, tirez le papier, & luy faites prendre couleur; ensuite tirez-le, & le servez chaudement.

Les Longe de Sanglier, Longe de Cerf, Longe de Chevreuil s'apprentent de même, & on les pique de menu lard. Les Dains & les Fans s'accoutument de même que le Marcassin; on les pique de menu lard; étant cuits, on les sert de même.

*RÔTIES de Roignons de Veau
en gras.*

La Longe de Veau étant cuite, tirez-en le Roignon, & le mettez sur une

D d ij

316 R. *Le nouveau Cuisinier*

table avec sa graisse, un peu de persil ; de l'écorce de citron verd, du sucre à proportion de ce qu'il en faut ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier ; coupez de petites tranches de pain de la grandeur de deux doigts, & les parez tout autour proprement ; mettez un peu de farce sur chaque Rôtie ; beurrez le fond d'une tourtiere, & y arrangez les Rôties ; étant toute garnie, mettez-les au four, & qu'elles prennent une belle couleur, ou sous un couvercle ; étant cuites, les sucez & les glacez avec la pêle rouge, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir, & les servez pour Entremets ou Garniture.

Lorsque l'on n'a point de Roignons de Veau pour faire des Rôties, il n'y a qu'à se servir d'un peu de farce de Chapon, & y mettre un peu de sucre & d'écorce de citron verd ; les dresser de même, les faire cuire & les glacer, & les dresser de la même manière que celles qui sont marquées ci-dessus.

Rôties en maigre.

Prenez la chair d'une Carpe, & la mettez sur une table, avec un peu de

perfil , assaisonné d'un peu de sel , d'écorce de citron verd , quelques biscuits d'amandes ameres & de beurre frais ; hachez bien le tout ensemble , & le mettez dans un mortier avec un peu de sucre , trois à quatre jaunes d'œufs , un peu de mie de pain trempée dans la crème ; le tout étant bien pilé ensemble , coupez des petites tranches de pain de la grandeur que vous voulez faire les Rôties , & dressez de la farce sur chacune de ces Rôties ; ayez une tourtiere & la beurrez , & y arrangez les Rôties ; étant toutes dressées , mettez-les au four , ou sous un couvercle ; étant cuites , & qu'elles ayent une belle couleur , sucrez-les & les glacez avec la péle rouge ; dressez-les dans le plat que vous voulez les servir , servez-les chaudement pour Entremets ou Garniture.

R O U G E T S .

Sont des petits Poissons de mer , qui s'accommodent de différentes manieres.

Rougets en casserole.

Vuidez les Rougets , & en coupez les têtes ; frottez un plat d'argent ou tourtiere de beurre , assaisonné de sel ,

D d iij

318 R. *Le nouveau Cuisinier.*

de poivre, d'un peu de fines herbes, & tant soit peu de fines épices, du persil haché, quelques ciboules entières; arrangez les Rougets dans le plat ou tourtière, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les arrosez de beurre fondu; panez-les d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou sous un couvercle; faites une sausse hachée de cette manière: Hachez un peu de ciboule, de persil, quelques champignons & truffes, prenez une casserole avec un petit morceau de beurre, & la mettez sur un fourneau; le beurre étant fondu, mettez y la ciboule, le persil, les champignons & les truffes, assaisonnée de sel & de poivre, & la mouillez d'un peu de bouillon de poisson, & la laissez mitonner à petit feu; étant cuite, liez-la d'un coulis d'Ecrevices; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la mettez dans le plat que vous voulez servir les Rougets; tirez les Rougets du four, & voyez qu'ils ayent une belle couleur, & les arrangez autour du plat où est la sausse hachée, & les servez chaudement pour Entrée.

Rougets grillez à la sausse à l'Anchois.

Les Rougets étant vuidez, coupez-

en les têtes, & les trempez dans du beurre fondu & du sel, & les faites griller à petit feu; étant grillez, dressez-les dans le plat que vous voulez les servir; faites une sausse blanche de cette maniere: Prenez une casserole avec du beurre frais, & y mettez une pincée de farine, avec une ciboule entiere, assaisonnée de sel, de poivre & de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre, & la tournez sur le fourneau, y mettant une couple d'Anchois; & étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la jetez sur les Rougets, & les servez chaudement.

Rougets grillez au coulis d'Ecrevives.

Les Rougets étant grillez de la maniere qu'il est marqué ci-dessus, faites une sausse de cette maniere: Prenez une casserole, & y mettez un peu de beurre frais & une pincée de farine, assaisonnée de sel, de poivre, de muscade & d'une ciboule entiere, & la mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre, & y mettez un demi-cuillerée de coulis d'Ecrevices, & quelques capres; tournez la sausse sur un fourneau: étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la

D d iiii

320 R. *Le nouveau Cuisinier*
jetez sur les Rougets , & les servez chaudement pour Entrée.

Rougets en filets.

Vuidez des Rougets , & les faites griller ; étant grillez , coupez-en la tête , & en levez les filets , & les arrangez dans le plat que vous voulez les servir pour Entrée , & y jetez un petit ragoût d'Ecrevices ou d'Huitrés , ou bien une sausse blanche. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts ci-devant.

Rougets en marinade.

Vuidez les Rougets , & en coupèz la tête , & en levez les filets , & les mettez dans un plat ou casserole , avec quelques tranches d'oignons , des ciboules entieres , quelques feuilles de Laurier , & assaisonné de sel , de poivre , & y mettez une couple de jus de Citron , ou bien un peu de vinaigre ; les laissez mariner pendant une ou deux heures ; étant marinez , tirez-les de la marinade , & les mettez essuyer entre deux linges , & les farinez , & les faites frire dans de la friture de beurre raffiné ; étant frits & d'une belle couleur , tirez-les ,

& les mettez égouter ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir , & les dressez proprement dessus , & les servez chaudement pour Entremets.

FILETS de Rougets aux fines herbes.

Vuidez les Rougets , & en coupez la tête , & en levez les filets ; mettez - les dans une casserole avec un peu de fines herbes ; hachez du persil & de la ciboule , & assaisonnez de sel , de poivre , & y mettez du beurre fondu , & les laissez prendre goût dans leur assaisonnement pendant une heure ; ensuite les mettre sur des cendres chaudes , afin que le beurre se fonde , & les panez d'une mie de pain bien fine , & les faire griller ; faites une ramolade avec de bonne huile , un peu de capres & de persil haché , & tant soit peu de ciboule , & un Anchois , du poivre , du sel , & un peu de moutarde , & un jus de citron ; le tout mêlé ensemble , & la mettez dans une saussière , que vous mettez dans le milieu du plat que vous voulez servir les Filets ; les Filets étant grillés & de belle couleur , garnissez le tour du plat où est la saussière , & les servez pour Entremets.

S.

S A U S S E - R O B E R T.

Prenez des oignons, & les coupez en dez ; passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu en les remuant toujours ; étant demi-roux, égouttez bien la graisse, & mouillez-les de jus, & les laissez mitonner à petit feu, les assaisonnez de poivre & de sel ; étant cuits, liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon ; voyez que la sausse soit d'un bon goût, & y mettez un peu de moutarde, & luy donnez de la pointe & vous en servez au besoin.

Sausse au Jambon.

Coupez trois ou quatre tranches de Jambon, battez-les, & les mettez dans une casserole, & les mettez suer sur un fourneau ; étant attachez, poudrez-les d'une pincée de farine en les remuant toujours ; & les mouillez de jus, & l'assaisonnez de poivre, & d'un bouquet, & la laissez mitonner à petit feu ; si elle n'est pas assez liée, mettez-y un peu de coulis de Veau & de Jambon ; voyez

que la sausse soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe, & la passez au travers d'un tamis, & vous en servez pour toutes sortes de Rôts de viande blanche.

Sausse verte.

Prenez du bled verd, & le pilez dans un mortier avec une croûte de pain; tirez le bled qui est pilé, & le mettez dans une étamine, & l'assaisonnez de poivre & de sel, & le mouillez d'un peu de jus de Veau, & de vinaigre; étant mouillée & bien passée, servez-la froide quand vous servirez de l'Agneau.

Sausse pour des Canards.

Prenez du jus de Veau, l'assaisonnez de poivre & de sel, & y mettez deux jus d'Orange, & vous en servez pour les Canards & Sarcelles:

Sausse de Becasses.

Les Becasses étant cuites, tirez-les de la broche, & en ôtez le ventre & les foyes, que vous mettez dans une casserole; écrasez-les, assaisonnez de poivre

324 S. *Le Nouveau Cuisinier*

& de sel , & le mouillez d'un peu de vin rouge ; coupez vos Becasses dans la fausse ; & si elle n'est pas assez liée , mettez-y deux ou trois cuillerées d'argent de coulis de Veau & de Jambon , & la faites chauffer ; étant chaude , voyez qu'elle soit d'un bon goût , & y pressez deux jus d'Orange , & la servez chaudement.

Sausse au jus de Mouton à l'échalotte.

Pelez des échalottes , & les hachez bien menu , les mettez dans un plat avec du poivre & du sel , du jus du Mouton , ou bien de Veau : vous vous en servez pour des Eclanches de Mouton , ou des Volailles.

Sausse aux Anchois.

Lavez bien deux ou trois Anchois ; étant lavés , ôtez-en les arêtes , & hachez les Anchois ; mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de Veau , & de Jambon , & assaisonné de poivre & de sel , & les faites chauffer , & luy donnez de la pointe. Vous vous en servez lorsque vous servez des fausses pour le Rôt.

Sausse aux capres.

Prenez de l'essence de Jambon , mettez-la dans une casserole avec des capres , auxquelles vous donnez trois ou quatre coups de couteau , & assaisonné de poivre & de sel ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , & la servez chaudement.

Sausse aux truffes.

Prenez des truffes & les pelez , lavez-les dans de l'eau , & les hachez ; étant hachées , mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon , & l'assaisonnez de sel & de poivre , & les laissez mitonner à petit feu : voyez que la fausse soit d'un bon goût , & la servez chaudement.

La Sausse aux champignons & aux mousserons se fait de la même maniere que la Sausse aux truffes , marquée ci-dessus.

Sausse aux oignons.

Prenez du jus de Veau , & le mettez dans une casserole avec une couple d'oignons coupez par tranches , assaisonné

326 S. Le nouveau Cuisinier

de poivre & de sel, & la laissez mitonner à petit feu ; étant mitonnée , passez-la dans un tamis , & la mettez dans une saussière , & la servez chaudement.

Sausse à la ciboule au roux.

Prenez de la ciboule , épluchez-la , & la hachez : passez-la dans une casserole avec tant soit peu de lard fondu , assaisonné de poivre & de sel, & la mouillez de jus , & la laissez cuire un moment, & la liez d'un coulis de Veau & de Jambou ; voyez que la sausse soit d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe , & la servir chaudement.

Sausse au verjus.

Ecraser du verjus dans la saison , & le mettre dans une saussière avec du poivre & du sel , & la servez froide.

Sausse au verjus au roux.

Le verjus étant pilé , prenez du coulis clair de Veau & de Jambon dans une casserole ; étant chaud , mettez-y le verjus ; voyez que la sausse soit d'un bon goût , & la servez chaudement.

Sausse aux mousserons nouveaux.

Epluchez les mousserons , & les hachez avec un peu de ciboule & de persil ; prenez une casserole , avec tant soit peu de lard fondu , & la mettez sur un fourneau allumé ; étant passée quatre ou cinq tours , mouillez-la de jus , & la laissez mitonner à petit feu ; dégraissez-la bien , & la liez d'un coulis de Veau & de Jambon ; voyez que la sausse soit d'un bon goût , & la servez chaudement.

Sausse au pauvre-homme.

Prenez de la ciboule , épluchez-la bien , & hachez-la bien proprement ; étant hachée , mettez-la dans une saussiere avec du poivre , du sel & de l'eau , & la servez froide.

Sausse au pauvre-homme à l'huile.

Hachez un peu de ciboule & de persil , & la mettez dans une saussiere , avec de l'huile , du poivre & du sel ; on peut y mettre un peu de vinaigre , & la servez froide.

Sausse appelée Poivrade.

Mettez du vinaigre dans une casserole, avec un peu de jus de Veau, une ciboule entière, un oignon coupé par tranches, & une tranche de citron, & assaisonnée de poivre & de sel; lorsqu'elle a bouilli, goûtez-la, qu'elle soit d'un bon goût; passez-la au travers d'un tamis, & la vuidez dans une saussière, & la servez chaudement.

Sausse douce.

Prenez une casserole, & y mettez du vinaigre, une feuille de laurier, un morceau de canelle en bâton, & du sucre ce qu'il en faut, & le faites bouillir; ayant bouilli & diminué à propos, dressez-la dans une saussière, & la passez au travers d'un tamis, & la servez chaudement. Au lieu de vinaigre, on peut se servir de vin.

Sausse au fenouil & groseilles vertes.

Prenez du petit fenouil & des groseilles bien épluchées, mettez dans une casserole un peu de beurre, & le faites fonder

dre sur un fourneau ; étant fondu , mettez - y une pincée de farine , & la faites roussir ; étant roussie , mettez - y un peu de ciboule hachée , & la mouillez de bouillon de Poisson , & l'assaisonnez de poivre & de sel ; lorsque cela bout , jetez - y une petite pincée de fenouil , & les groseilles , & la laissez mitonner , & l'achevez de lier d'un coulis ; voyez que la sauce soit d'un bon goût , & la servez chaudement.

S A L P I C O N.

Le Salpicon est un ragoût que l'on fait à des grandes pieces de Bœuf , Veau & Mouton qu'on veut servir étant rôties , pour principales Entrées : pour cela , pèlez des concombres , coupez - les par la moitié , & en ôtez la graine ; coupez - les ensuite en dez , & les mettez à part mariner dans un plat , avec un oignon coupé par petites tranches , du poivre , du sel & du vinaigre ; coupez du Jambon en dez , champignons , truffes , filets de Poulardes , foyes gras , ris-de-veau , & des mousserons ; pressez les concombres , passez - les dans une casserole , avec un peu de lard fondu sur un fourneau ; étant passés , mouillez-les de

330 *S. Le nouveau Cuisinier*

jus, & les laissez mitonner à petit feu, & les dégraissez bien ; mettez une autre casserole avec un peu de lard fondu sur un fourneau, avec le Jambon coupé en dez, un peu de ciboule & de persil ; hachez les truffes, champignons, mousserons, ris-de-veau ; ayant passé le tout ensemble, mouillez-les de jus, & les assaisonnez de poivre, de sel & d'un bouquet, & les laissez mitonner, & les dégraissez bien ; étant presque cuits, mettez-y les foyes gras, & les filets de Poulardes coupez en dez, & les liez d'un coulis de Veau & de Jambon, & d'essence de Jambon ; les concombres étant cuits, liez-les de même coulis que le Salpicon, & mettez le tout ensemble ; c'est-à-dire, mettez le ragoût de concombres dans celui de Salpicon, & voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. On fait un trou à l'aloyau, ou quartier de Veau ou de Mouton sur la cuisse. On lève toute cette viande, qui servira à autre chose ; l'on met à la place le ragoût de Salpicon, que l'on vient de marquer.

On peut aussi servir le Salpicon séparément.

S A U C I S S E S.

Prenez de la chair de Porc des meilleurs endroits , comme des filets , & y mettez autant de pane que de Porc : on peut y mêler un peu de Veau ; hachez bien le tout ensemble , avec tant soit peu d'échalotte ; assaisonnez-le de sel , de poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes , & y mettez la grosseur d'un œuf de mie de pain bien fine , & le hachez bien ; prenez des petits boyaux de Cochon , & les nettoyez proprement ; étant bien nettoyez , prenez un cornet de fer blanc , & remplissez les boyaux de cette chair , en la faisant entrer avec le gros doigt ; piquez de temps en temps le boyau avec une épingle , pour faire sortir le vent , & afin que le boyau se remplisse mieux ; le boyau étant plein , avec la main rendez-le bien uni , & les marquez de la grandeur que vous voulez , & les mettez griller à petit feu ; étant cuites , servez-les pour Hors-d'œuvre , ou pour garniture.

Vous pouvez aussi envelopper le même appareil avec des Crêpines , & les faire cuire à petit feu dans une Tourtiere.

Les Saucisses de Veau se font de la

E e ij

332 S. *Le nouveau Cuisinier*

même maniere que celles ci-dessus ; il n'y a qu'à se servir au lieu de chair de Porc, se servir de roüelle de Veau , & de la pane , & les assaisonner, & les faire cuire de même.

SAUCISSON ROYAL.

Il faut prendre de la chair de Perdrix crüe, de la chair de Poularde ou Chapon crüe aussi, un peu de Jambon crud, un peu de cuisse de Veau & de lard crud, du persil & de la ciboule ; le tout bien haché, avec des champignons & des truffes, & assaisonné d'épicerie fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers, & trois ou quatre jaunes, & un filet de crème de lait : Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez ; & pour les faire cuire sans que la farce se défasse, coupez des tranches bien minces de roüelle de Veau, & les applatissez sur la table ; enfermez avec cela votre farce, qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Les ayant ainsi accommodées, il faut avoir une casserole ovale, avec beaucoup de bardes de lard au fond, & ranger les Saucissons dans la casserole, qu'ils soient bien

Royal & Bourgeois. S. 333

enfermez ; couvrez-les de tranches de Bœuf & bardes de lard , & les faites cuire à la braïse , prenant garde que le feu ne soit pas trop ardent : il faut qu'ils cuisent environ huit à dix heures ; étant cuits , tirez-les en arriere hors du feu ; laissez-les refroidir dans la même casserole ; & quand on sera prêt de servir , ôtez la graisse avec la main proprement : tirez vos Saucissons , prenez garde de les rompre ; ôtez toute la viande qui est autour , & qu'il n'y reste point de graisse : ensuite , avec votre couteau ou tranche-lard qui coupe bien , coupez-les par tranches , & les rangez proprement dans son plat ou assiette , & servez froid. S'il se presente occasion de faire de la Galantine en même temps que du Saucisson Royal , on le peut faire cuire dans la même casserole.

S A U M O N.

Est un Poisson de mer & d'eau douce ; que chacun connoît. On le sert entier ou coupé par moitié , & vous prenez le côté de la Hure pour le mettre au court-boüillon , & on le sert pour un plat de Rôt. Quoyque l'on ait expliqué ci-devant le court-boüillon , cela n'empêchera pas que

334 S. *Le nouveau Cuisinier*

l'on ne l'explique encore ici. Vuidez le Saumon , & le nettoyez proprement , & le cizelez au milieu , afin qu'il prenne plus de goût ; mettez-le sur une serviette , & l'affaïsonnez de sel , de poivre , de clou , muscade , oignons , ciboules , persil , tranches de citron verd , feuilles de laurier , basilic ; maniez la valeur d'une livre de beurre dans un peu de farine , & ensuite le mettez dans le Saumon , & le pliez de la serviette , & le ficelez , & le mettez dans une poissongniere de sa grandeur , avec du vin , de l'eau & du vinaigre , la quantité qu'il faut pour le faire cuire , & le mettez cuire à grand feu ; étant cuit , retirez-le , & le mettez mitonner sur de la braïse ; goûtez le court-boüillon , qu'il soit d'un bon goût , & voyez s'il y a assez de sel ; s'il n'y en avoit point assez , vous y en remettrez ; & lorsque vous êtes prêts à servir , tirez le Saumon du court-boüillon , & le dépliez ; ensuite pliez une serviette sur le plat que vous voulez le servir , dressez-le dessus , & le garnissez de persil verd , & le servez pour un plat de Rôt.

HURE , ou tronçons ou quenës de Saumon à la braïse en gras.

Vuidez la Hure de Saumon , & la pi-

Prenez de gros lard , bien assaisonné , & de lardons de Jambon , & la ficelez ; prenez deux à trois livres de rouelles de Veau , que vous coupez par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole , avec des bardes de lard , & le couvrez , & le mettez suer ; étant attaché , poudre-le d'une poignée de farine , & le remuez sept ou huit tours sur le fourneau , & le mouillez de bouillon & de quelques cuillerées de jus ; mettez le Saumon dans une casserole ovale , & y vuidez la braise mouillée , & les tranches de Veau dessus ; mettez-y une bouteille de vin de Champagne , ou vin blanc dedans ; voyez qu'il soit assez mouillé , & assaisonné de poivre , de sel , fines épices & fines herbes , oignons , ciboules , persil & tranches de citron verd ; & y mettez un morceau de beurre , & quelques bardes de lard dessus , & la mettez cuire à petit feu ; étant cuite , laissez-la pendant une couple d'heures dans sa braise , pour qu'elle prenne du goût : lorsque vous êtes prêts à servir , tirez-la de la braise , & la laissez égoutter , & la déficelez , & la dressez dans le plat que vous voulez la servir , & jetez dessus un ragoût d'Ecrevices en gras , ou bien un ragoût de ris-de-veau & de crêtes , & de toutes sortes de gar-

336 S. *Le nouveau Cuisinier*

nitures , & la servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Les tronçons de Saumon & la queue se font de la même maniere.

Hure de Saumon , ou tronçons ou queues à la braise en maigre.

Prenez la Hure de Saumon & la videz , piquez-la de lardons d'Anguilles & d'Anchois ; étant piquée , ficelez-la , & la mettez dans une casserole ovale , ou poissonniere de sa grandeur ; mettez du beurre dans une casserole la grosseur du poing , que vous mettez sur le fourneau ; étant fondu , mettez y une poignée de farine , & le faites roussir en le remuant toujours ; étant roux , mouillez-le d'un bouillon de Poisson , & le videz dans la casserole où est le Saumon ; y mettez une bouteille de vin de Champagne , ou de vin blanc ; voyez qu'il ait assez de nourriture pour le faire cuire : assaisonnez-le de poivre , de sel , fines herbes , fines épices , oignons , ciboules , persil , tranches de citron verd , & le mettez cuire à petit feu : étant cuit , laissez-le dans la braise pendant une couple d'heures , qu'il prenne du goût ; ensuite tirez-le & le dressez , & le laissez égouter ; dressez-le dans

dans le plat que vous voulez le servir , & jetez dessus un ragoût de Laitances , de champignons , de truffes & de mouffes , ou bien un ragoût de queuës d'Ecrevices & sa garniture , & le servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

Tranches de Saumon grillées.

Ayant coupé le Saumon par tranches, faites fondre du beurre dans une casserole , & y mettez un peu de sel ; frottez les tranches de Saumon de ce beurre , & les mettez griller à petit feu ; faites une sausse blanche de cette maniere : Prenez du beurre frais la quantité qu'il en faut, & le mettez dans une casserole , avec une pincée de farine & une couple d'Anchois hachez , que pour cet effet vous lavez & en ôtez l'arrête , quelques capres fines & une ciboule entiere , assaisonnez de poivre , de sel & de muscade , & la mouillez d'un peu d'eau & d'une goutte de vinaigre : le Saumon étant grillé, le retournez, & y remettez du feu : tournez la sausse blanche sur un fourneau : étant liée à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la mettez dans le plat que vous voulez le servir , & en ôtez la ciboule , &

338 S. *Le nouveau Cuisinier*
mettez dessus les tranches de Saumon, &
les servez chaudement.

*Tranches de Saumon grillées au coulis
d'Ecrevices.*

Mettez griller les tranches de Saumon de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus ; faites une sausse de cette maniere : Prenez un morceau de beurre , & le mettez dans une casserole , avec une pincée de farine , une ciboule entiere & un Anchois , assaisonnez de sel , de poivre & de muscade , & la mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre , & la tournez sur le fourneau : étant liée à propos , mettez-y une demi-cuillerée à pot de coulis d'Ecrevices , & la remettez sur le fourneau , afin qu'elle chauffe : voyez que la sausse soit d'un bon goût , & la dressez dans un plat , & mettez les tranches de Saumon dessus , & les servez chaudement.

*Tranches de Saumon grillées aux
Champignons.*

Faites griller les tranches de Saumon de la même maniere qu'il est marqué ci-devant : étant grillées , dressez-les dans

un plat, entieres ou en filets, & jetez dessus un ragoût de Champignons. Vous trouverez la maniere de le faire à la lettre R.

L'on les sert aussi avec un ragoût de truffes, ou un de morilles.

Tranches de Saumon grillés à la sausse rousse.

Mettez griller les tranches de Saumon de la même maniere qu'il est marqué ci-devant; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole, & la mettez sur le fourneau; étant fondu, y mettez une pincée de farine, & le remuez jusqu'à ce qu'il soit roux, & le mouillez de bouillon de Poisson, & y mettez un verre de vin blanc; assaisonnez-le de poivre, de sel, d'un oignon piqué de clous, d'un bouquet & d'un peu de persil haché; lorsqu'elle boût, mettez-y les tranches de Saumon grillées, & les laissez mitonner à petit feu: la sausse étant diminuée à propos, tirez les tranches de Saumon, & les dressez dans un plat; faites une liaison d'un jaune d'œuf, avec un peu de verjus, & liez la sausse; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la jetez sur les tranches de Saumon, & les servez chaudement.

F f ij

FILETS de Saumon au vin de Champagne.

Coupez des tranches de Saumon , & en ôtez la peau : ôtez l'arête du milieu , & coupez la tranche en deux , qu'elle fasse deux filets ; arrangez-les dans une casserole , & les assaisonnez de sel , de poivre & d'un oignon piqué de clous , & un bouquet , & une demi-feuille de laurier , un peu de persil , un peu de rapure de pain , un morceau de beurre frais ; y mettez une demi-bouteille de vin de Champagne ou vin blanc ; ajoutez-y quelques champignons & mousserons ; mettez la casserole sur un fourneau bien allumé : étant diminué à propos , liez les filets d'un coulis d'Ecrevices ; voyez qu'il soit d'un bon goût , & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir , & les servez chaudement pour Entrée.

Filets de Saumon aux fines herbes.

Coupez des tranches de Saumon , & les coupez par filets , comme il est marqué ci-dessus ; mettez du beurre frais au fond d'un plat ou tourtière , & assaisonnez de sel , de poivre , d'un peu de mus-

cade , fines herbes , deux ou trois ciboules entières , & du persil haché ; arrangez les filets dessus , & les assaisonnez dessus comme dessous ; faites fondre du beurre pour les arroser , & les panez d'une mie de pain bien fine , & les mettez cuire au four , ou avec un couvercle feu dessus & dessous ; faites une sausse : Hachez des truffes vertes de cette maniere ; Pelez des truffes & les lavez bien , coupez-les par petites tranches ; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais , & les passez sur un fourneau ; étant passées , mouillez-les d'un peu de bouillon de Poisson , & les laissez mitonner à petit feu , les assaisonnez de sel , de poivre , & d'un bouquet : étant cuites , liez-les d'un coulis au roux ; voyez que la sausse soit d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe : dressez-la dans un plat : les filets étant cuits & de belle couleur , tirez-les , & les dressez dans le plat où est la sausse , & les servez chaudement.

Saumon en filets marinez & frits.

Coupez des tranches de Saumon , & les coupez en filets de la même maniere qu'il est marqué ci-devant ; mettez-les dans une casserole , & les assaisonnez de sel , de

342 *S. Le nouveau Cuisinier*

poivre, une feuille de laurier, & un peu de basilic, un oignon coupé par tranches, ciboules entières, un peu de persil, une demi-douzaine de clous, une couple de jus de citron, ou bien un peu de vinaigre; remuez le tout ensemble; & les laissez mariner une couple d'heures, & ensuite tirez les filets, & les essuyez entre deux linges, les farinez bien, & les faire frire dans du beurre raffiné: étant bien frits & d'une belle couleur, tirez-les; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez proprement dessus avec du persil frit, & les servez chaudement pour Entremets.

Hattelettes de Saumon.

Coupez des tranches de Saumon, & en ôtez la peau; coupez-les par petits dez de la grosseur d'une petite noix; faites des petites brochettes de la longueur du doigt, y embrochez trois à quatre petits morceaux de Saumon; faites-en deux douzaines d'Hattelettes de la même manière; mettez-les dans une casserole avec du beurre fondu, les assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, persil & ciboules hachez, un jus de citron; faites chauffer le tout un moment, &

les panez une à une d'une mie de pain bien fine , & les mettez sur le gril griller à petit feu ; étant grillées d'un côté , retournez-les de l'autre , & y mettez du feu dessous ; étant cuites & d'une belle couleur , pliez une serviette sur un plat , mettez une saussière dans le milieu avec une ramolade , & les Hattelottes autour , & les servez chaudement pour Entremets.

Ces Hattelottes servent pour garnir des grosses Entrées.

Tranches de Saumon farcies.

Coupez deux ou trois tranches de Saumon de l'épaisseur d'un doigt , & en ôtez la peau ; les farcissez dessus d'une même farce , que celle du Poupeton de Saumon ; étant farcies , frottez-les d'œuf & de beurre fondu ; mettez un peu de beurre au fond d'un plat ou d'une tourtière , assaisonné de sel , de poivre , un peu de fines herbes & fines épices , quelques ciboules entières , du persil haché , & arrangez les tranches de Saumon farcies dessus , & les mettez au four : étant cuites & d'une belle couleur , mettez un petit ragoût au fond du plat que vous voulez les servir , & dressez dessus les tran-

344 S. Le nouveau Cuisinier
ches de Saumon farcies, & les servez
chaudement. On trouvera la maniere de
faire le ragoût à la lettre-R.

S O L E S.

Est un Poisson de mer plat, qui a la
chair fort ferme & blanche, & est d'un
bon suc: on le mange ordinairement
frit. Il faut les vuider par le côté de la tête,
& les écailler, les laver & les bien
essuyer, les fariner, les fendre sur le dos,
& les faire frire dans de la friture de
beurre raffiné: étant frites & d'une belle
couleur, les tirer & les mettre égouter;
pliez une serviette sur le plat que vous
voulez les servir, & les dressez dessus,
avec du persil frit, & les servez chaude-
ment pour un plat de Rôt. Ordinairement
on les mange au poivre concassé, du sel,
jus d'orange, ou jus de citron.

Soles au vin de Champagne.

Prenez des moyennes Soles, les vui-
dez & les écaillez; lavez-les bien & les
essuyez; coupez la tête, la queue & le
tour des nageoires, les arrangez dans une
casserole; assaisonnez-les de sel, de poi-
vre, un oignon piqué de clous, un bou-

quet de fines herbes, y en mettant fort peu, quelques ciboules entieres, du persil haché, une tranche de citron; mouillez-les d'une demi-bouteille de vin de Champagne & d'un peu de bouillon de Poisson; y mettez un morceau de beurre frais, & un peu de rapure de pain bien fine; mettez cuire le tout ensemble sur un fourneau bien allumé: étant cuit & diminué à propos, liez-le d'un coulis au roux, ou bien d'un coulis d'Ecrevices: voyez que le ragoût soit d'un bon goût; dressez proprement les Soles dans un plat, jettez la sausse dessus, & les servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la maniere de faire les coulis à la lettre C.

Soles au coulis roux.

Prenez des Soles, vuidez-les & les écaillez; lavez-les & les essuyez; fendez-les sur le dos, les farinez & les faites frire: étant frites, coupez-en la tête & le bout de la queue; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole, & la mettez sur un fourneau: le beurre étant fondu, mettez-y un peu de ciboule hachée & du persil; étant un peu frit, mouillez-les d'un peu de bouillon de Poisson, l'assaisonnez de sel, de poivre,

346 *S. Le nouveau Cuisinier*

& les laissez mitonner à petit feu ; mettez-y quelques capres fines ; liez la sauce d'un coulis au roux , & y mettez les Soles mitonnées ; voyez qu'elles soient d'un bon goût ; dressez - les proprement dans le plat que vous voulez les servir : donnez-y de la pointe , & jetez la sauce par-dessus , & les servez chaudement.

Soles aux Concombres.

Prenez des Soles , les vuidez & les ratissez ; coupez-en la tête & la queue , les farinez & les faites frire : étant frites , tirez-les & les mettez égouter ; pelez trois à quatre Concombres , & les coupez par moitié , & en ôtez le dedans , & les coupez par dez ; mettez-les mariner avec un oignon coupé par tranches , assaisonné de sel , de poivre , & y mettez un peu de vinaigre , & les remuez , & les laissez mariner pendant une couple d'heures , ensuite pressez - les dans un linge ; mettez une casserole sur un fourneau avec un peu de beurre : étant fondu , y mettez les Concombres , & les faites roussir : étant roux , mouillez-les d'un bouillon de Poisson , & les laissez mitonner à petit feu : étant cuits , dégraissez-les bien , & les liez d'un coulis au roux , ou bien d'un

roux de farine cuite : mettez les Soles qui sont frites dans la casserole où sont les Concombres : étant mitonnées , tirez-les , & les dressez dans le plat que vous voulez les servir : voyez que le ragoût de Concombres soit d'un bon goût , & le jetez dessus , & les servez chaudement.

Soles en fricandeaux.

Vuidez des Soles & les ratifiez ; étant lavées & essuyées , coupez la tête & la queue , & le tour des nageoires ; ôtez la peau de dessus , & les piquez bien de menu lard : étant piquées , farinez-les tant soit peu ; mettez du lard fondu dans une casserole , & la mettez sur un fourneau : le lard étant chaud , mettez-y les fricandeaux de Soles un à un , & leur faites prendre couleur : ayant une belle couleur , tirez-les : hachez bien menu une truffe verte , ou bien des mousserons , mettez-les dans un plat avec un peu de gros poivre , moitié coulis clair de Veau & de Jambon , & moitié essence de Jambon ; arrangez les fricandeaux de Soles dans le plat , le côté qui est piqué en dessus , & les couvrez d'un autre plat , & les mettez mitonner à petit feu ; étant cuits , tirez les fricandeaux de Soles de

348 S. *Le nouveau Cuisinier*

leur plat : voyez que le coulis soit d'un bon goût , & luy donnez de la pointe ; vuidez-le dans le plat que vous voulez les servir : dressez dessus les fricandeaux de Soles , & les servez chaudement.

Soles farcies aux Ecrvices.

Prenez des Soles , vuidez-les & les râtissez : étant lavées & bien essuyées, coupez le bout de la tête & la queue ; fendez - les sur le dos , & en ôtez l'arête ; prenez une petite Sole & la desosse , mettez la chair sur une table , avec un peu de persil & ciboule hachée , quelques champignons , assaisonné de sel , de poivre , de fines herbes , & tant soit peu de fines épices , du beurre frais à proportion de ce qu'il en faut , trois à quatre jaunes d'œufs crus , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble & le pilez , ensuite farcissez les Soles de la farce : frottez un plat ou tourtière de beurre frais , assaisonnez de sel , de poivre , tant soit peu de fines herbes & de persil haché , & y mettez deux ou trois ciboules entières ; renversez les Soles dessus , & les assaisonnez dessus de sel , de poivre & de muscade , & les arrosez de beurre fondu , &

les panez legerement d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou sous un couvercle : étant cuites & de belle couleur, tirez-les & les dressez proprement dans le plat que vous voulez les servir, & y jetez dessus un ragoût d'Ecrevices : & lorsque vous voulez les servir aux Huitres, vous jetez un ragoût d'Huitres dessus : ou bien une autre fois un ragoût de mousserons, & une autre fois un ragoût de truffes. On trouvera la manière de faire ces ragoûts à la lettre R.

Soles farcies à la sausse à l'Anchois.

Farcissez des Soles de la même manière que celles aux Ecrevices, & les faites cuire de même : faites une sausse blanche de cette manière : Prenez du beurre frais que vous mettez dans une casserole, avec une pincée de farine, assaisonné de sel, de poivre & d'un peu de muscade ; mouillez-la d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre ; lavez une couple d'Anchois, ôtez-en l'arête & les hachez, & les mettez dans la sausse, & y mettez une ciboule entière, & une tranche de citron ; tournez la sausse sur un fourneau : étant liée, mettez-y un peu de coulis roux, ou bien

350 *S. Le nouveau Cuisinier*

d'Ecrevices : voyez que la fausse soit d'un bon goût , & la mettez dans le plat que vous voulez la servir : les Soles étant cuites & d'une belle couleur , tirez-les , & les dressez sur la fausse , & les servez chaudement.

Soles farcies au sec.

Les Soles étant farcies & cuites de la même maniere que celles aux Ecrevices , on les sert sur une serviette blanche , qui est pliée sur un plat chaudement pour Entrée , ou Hors-d'œuvres.

Soles à la Sainte Menchout grillées.

Vuidez & ratifiez des Soles , les lavez & les essuyez : coupez-en les nageoires ; mettez une chopine de lait dans une casserole & le faites bouillir, ensuite le changer de casserole , & y mettez les Soles , avec un morceau de bon beurre de la grosseur du poing , assaisonné de sel & de poivre , oignons coupez par tranches , ciboules entieres & persil , feuilles de laurier , basilic & fines épices : mettez-les cuire ; étant cuites , laissez-les refroidir dans leur jus , ensuite tirez-les , & les frottez d'un peu de leur gras , les panez

d'une mie de pain bien fine , & les mettez sur un gril griller à petit feu : étant grillées & de belle couleur , pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir , dressez les Soles dessus , & les servez chaudement. L'on peut mettre au milieu une saussière , avec une ramolade, dont on trouvera la maniere de la faire ci-devant.

Lorsqu'on veut faire des filets de Soles à la Sainte-Menehout , il n'y a qu'à couper les Soles en filets , & les mettre cuire de la même maniere que les Soles à la Sainte-Menehout , marquée ci dessus ; les paner , les faire griller , & les servir de la même maniere.

Et lorsqu'on veut les faire frire étant cuits , les tirer de leur assaisonnement , les tremper dans des œufs battus , & les paner d'une mie de pain bien fine , & les faites frire : étant frits & de belle couleur , les tirez , & les mettez égouter ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir , les dressez dessus avec du persil frit , & les servez chaudement pour Entrémets.

Surtout de Soles.

Faites une farce de la chair d'une Carpe & d'une Anguille de cette maniere :

552 S. *Le nouveau Cuisinier*

Mettez la chair de la Carpe & de l'Anguille sur la table, avec des champignons, du persil & de la ciboule hachée, assaisonnez de sel, de poivre, tant soit peu de fines herbes & de fines épices : hachez le tout ensemble, & le mettez dans le mortier : faites une crème de pain ; prenez la grosseur de deux œufs de mie de pain, que vous mettez dans une casserole avec de la crème, ou bien du lait, & la mettez cuire sur le fourneau : étant à demi-liée, mettez-y une couple de jaunes d'œufs, & les remuez bien : étant cuite, tirez-la, & la mettez refroidir : la farce étant bien pilée, ajoutez-y la quantité de beurre frais qu'il faut, trois à quatre jaunes d'œufs crus & la crème de pain ; repilez bien le tout ensemble : étant pilée, tirez-la du mortier ; faites frire deux ou trois Soles : étant frites, levez-en les filets ; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau, avec une poignée de petits champignons, quelques mousserons & truffes coupez par tranches : étant passés, mouillez-les d'un peu de bouillon de Poisson, & l'assaisonnez de sel, de poivre, & d'un bouquet, & le mettez cuire : étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis au roux, ou d'un coulis d'Écrevices,

crevices, & y mettez dedans les filets de Soles, & les laissez mitonner à petit feu; voyez que le ragoût des filets soit d'un bon goût, & le retirez; prenez un plat d'argent, & étendez de la farce au fond, & y faites un rebord de la même farce autour; le ragoût des filets étant froid, vuidez-le dedans, & le couvrez par-dessus de la même farce: trempez un couteau dans un œuf battu, & le passez dessus pour rendre la farce unie, & y mettez autour des petites tranches de pain; arrosez-le de beurre fondu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four: étant cuit & de belle couleur, tirez-le & le dégraissez, & essuyez bien le bord du plat, & le servez chaudement pour Entrée.

Le même ragoût de filets de Soles se sert seul pour Entrée, ou pour Hors-d'œuvre.

L'on fait de toutes sortes de Surtouts de Poisson de la même manière: c'est toujours la même farce; il n'y a que le ragoût que vous mettez dedans qui en fait la différence, & qui en porte le nom.

Soles au fenouil.

Prenez des grandes Soles, les vuidez &
Tome II. G g

354 S. *Le nouveau Cuisinier*

les ratifiez , les lavez & les essuyez ; coupez la tête & le bout de la queue ; faites fondre du beurre , & y mettez un peu de sel & de poivre , & les frottez dedans ; mettez du fenouil vert sur un gril , & y arrangez les Soles , & les mettez griller à petit feu : étant grillées , retournez-les , & y remettez du feu ; faites une fausse avec un peu de ciboules & persil haché , que vous mettez dans une casserole , avec un peu de beurre sur un fourneau , & le remuez de temps en temps , & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson : étant diminué à propos , mettez-y une couple d'Anchois hachez avec un peu de capres , & la liez d'un coulis roux : voyez qu'elle soit d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe , & la mettez dans le plat que vous voulez servir les Soles : tirez les Soles de dessus le gril , & en ôtez le fenouil qui pourroit y être attaché , & les dressez proprement dans le plat où est la fausse , & les servez chaudement.

L'on sert de même les Truites au fenouil , des tranches de Saumon & des petites Barbuës.

Soles aux fines herbes.

Les Soles étant nettoyées , coupez la

tête & la queue ; fendez-les sur le dos : frottez un plat d'argent de beurre , ou une tourtiere , assaisonnez de sel , de poivre , tant soit peu de fines herbes , du persil haché , quelques ciboules entieres , y arrangez les Soles ; assaisonnez-les de la même maniere dessus que dessous , & les arrosez de beurre frais , & les panez d'une mie de pain bien fine , & les mettez au four : étant cuites & de belle couleur , tirez-les , les dégraissez , & y mettez dessous un peu de sausse à l'Anchois , & les servez chaudement pour Entrée , ou Hors-d'œuvres.

Soles aux cœurs de Laituës.

Farceffez des Soles de la même maniere que les Soles aux Ecrevices , & les faites cuire de même ; prenez une ou deux douzaines de cœurs de Laituës & les faites blanchir : étant blanchis , tirez-les , & les mettez dans de l'eau froide , & les pressez ; partagez-les par la moitié , passez-les dans une casserole avec un peu de beurre frais : étant passés , mouillez-les de bouillon de Poisson , & les assaisonnez de sel , de poivre & d'un bouquet , & les laissez mitonner à petit feu : étant cuits , dégraissez - les & les liez d'un coulis au

G g ij

356 S. *Le nouveau Cuisinier*

roux : voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le mettez dans le plat que vous voulez les servir : tirez les Soles, & qu'elles soient d'une belle couleur, & les dressez sur les Laituës, & les servez chaudement pour Entrée.

Surtout en gras.

Faites cuire un Chapon bardé à la broche : étant cuit, tirez-le, & le laissez refroidir : ôtez-en les peaux & le desosse ; mettez la chair sur une table avec du lard blanchi, de la graisse de Bœuf la quantité qu'il en faut, un peu de persil & ciboules hachées, des mousserons & quelques champignons, assaisonnez de sel, de poivre, des fines épices, & tant soit peu de fines herbes, quatre à cinq jaunes d'œufs crus, la grosseur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crème : hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans un mortier : étant bien pilé, tirez-le, & en garnissez le fond d'un plat d'argent, & y faites un bord autour de la même farce ; mettez-y tel ragoût que vous jugerez à propos dedans, soit de petits Pigeons, d'Ortolans, ou de Tourterelles, ou de Cailles, ou de ris-de-veau, ou bien des ragoûts des filets ;

on trouvera la maniere de faire ces ragouïts ci-devant ; & le couvrez de la même farce : trempez un couteau dans un œuf battu , & passez-le dessus pour rendre la farce plus unie , & arrondir le Sur-tout : panez-le d'une mie de pain bien fine , & le mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuit & d'une belle couleur , tirez-le & le dégraissez : essuyez proprement le bord du plat , & le servez chaudement pour Entrée.

T.

TALMOUSES.

Pour faire des Talmoufes , prenez du fromage blanc qui soit bien gras , & le pilez bien dans un mortier , avec gros comme un œuf de beurre , & un peu de poivre : étant bien pilé , il y faut mettre une poignée de farine , un peu de lait & deux œufs , & prendre garde que la farce ne soit pas trop déliée. Il faut faire une pâte fine , & en tirer de petites abaïsses , suivant la grandeur dont vous voulez vos Talmoufes : mettez de cette farce sur vos abaïsses , & relevez-en les bords de trois côtez , comme en maniere de bonnets de Prêtres , pinçant bien les coins avec les

358 T. *Le nouveau Cuisinier*

doigts, afin qu'en cuisant ils ne se lâchent point. Il les faut dorer d'un œuf battu, & les faire cuire au four, & elles vous serviront pour garnir.

T A N C H E S.

Sont Poissons de Riviere & d'Estang.

Tanches frites.

Il faut faire boüillir de l'eau ; & lorsqu'elle boût, la retirer de dessus le feu, & y mettre les Tanches en les remuant : retirez-les, & les limonnez qu'elles soient bien propres, & les essuyez bien : vuidez-les & fendez-les par le dos, & les poudrez d'un peu de sel & de farine, & les faites frire : étant frites & d'une belle couleur, tirez-les & les mettez égouter, & les dressez dans le plat que vous voulez les servir, & les servez chaudement.

Erisassée de Tanches au blanc.

Les Tanches étant limonnées, vuidez-les, & coupez-en la tête ; fendez-la par le milieu, & les coupez en six ; lavez-les bien & les essuyez ; mettez du beurre dans une casserole, & la mettez sur un four,

neau : le beurre étant fondu , mettez-y les Tanches qui sont coupées , avec des champignons ; assaisonnez les de sel , de poivre , d'un bouquet , d'un oignon piqué de clous ; passez le tout ensemble : étant passé , mettez-y un peu de farine , & le mouillez d'un peu d'eau chaude ; faites bouillir une demi-bouteille de vin blanc , le mettez dans la fricassée : étant diminué à propos , préparez une liaison avec trois ou quatre jaunes d'œufs , que vous délayez avec un peu de verjus , ou bien un peu de vin blanc bouilli , & en liez la fricassée , comme une fricassée de Poulets : mettez - y un peu de persil haché , un peu de muscade : voyez que la fricassée soit d'un bon goût , la dressez proprement dans le plat que vous voulez la servir , & la servez chaudement.

Fricassée de Tanches au roux.

Les Tanches étant limonnées , vuidez-les , & leur coupez la tête ; fendez - les en deux , & les coupez en quatre ou en six morceaux ; lavez-les bien & les essuyez ; mettez un morceau de beurre dans une casserole , y mettez un peu de farine & la faites roussir : étant roux , mettez les Tanches dans la casserole , avec des

360 T. *Le nouveau Cuisinier*

champignons , & les assaisonnez de sel , de poivre , d'un bouquet & un oignon piqué de clous : étant passée , mouillez-la à demi de bouillon de Poisson , ou bien de jus d'oignons ; faites bouillir une demi-bouteille de vin blanc , & la vuidez dedans : étant cuite , pour l'achever de lier , il faut y mettre un peu de coulis roux : voyez qu'elle soit d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe ; dressez-la proprement dans le plat que vous voulez la servir , & la servez chaudement. Dans la saison des Asperges & des Artichaux , vous y en pouvez mettre , les ayant fait blanchir auparavant.

Tanches farcies.

Les Tanches étant limonnées , fendez-les tant soit peu par le dos , & avec la pointe du couteau détachez la peau de l'arête , & la coupez par le bout de la queue & par le bout de la tête , & la tirez : ayant tiré l'arête , desosse une Tanche , ou bien une Carpe ; mettez la chair sur une table avec des champignons , un peu de persil & ciboule hachée , & assaisonnez de sel , de poivre , de fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble : étant bien haché,

haché, pilez-le dans le mortier ; mettez-y du beurre frais la quantité qu'il en faut, avec trois ou quatre jaunes d'œufs cruds, la grosseur de deux œufs de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez bien le tout ensemble : étant pilé, tirez-le du mortier , & en farcissez les Tanches : étant farcies , cousez-les ; mettez du beurre raffiné dans une casserole sur un fourneau : étant chaud , farinez tant soit peu les Tanches , & les faites frire une à une : étant de belle couleur , tirez-les ; mettez la grosseur de deux œufs de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu, mettez-y un peu de farine , & le remuez toujours : étant roux , mouillez-le de bouillon de Poisson & d'un peu de vin blanc bouilli ; arrangez les Tanches dans ce roux , assaisonnez-les de sel , de poivre , d'un bouquet , d'un oignon piqué de clous , & les laissez cuire à petit feu : étant cuites , tirez-les & les dressez dans le plat que vous voulez les servir , & y jetez dessus un ragoût de laitances , & les servez chaudement.

Vous pouvez un autre jour y jeter un ragoût de queue d'Ecrevices , ou bien d'Huitres. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts , à la lettre R.

Tanches en casserole.

Les Tanches étant farcies de la manière qu'il est marqué ci-dessus, frottez un plat d'argent ou tourtière de beurre, & assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes & fines épices, un oignon coupé par tranches, quelques ciboules entières, & un peu de persil haché, y arrangez les Tanches dessus ; assaisonnez - les dessus comme dessous, & les arrosez de beurre fondu, les panez de mie de pain bien fine, & les mettez au four : étant cuites & d'une belle couleur, dressez-les proprement dans le plat que vous voulez les servir, & les servez au sec. On les sert avec toutes sortes de ragoûts de légumes, que vous mettez dessous, ou bien quelques coulis d'Ecrevices ou saussé à l'Anchois ; il n'y a que le ragoût qui en fait la différence. On trouvera la manière de faire les ragoûts, ci-devant.

Tanches farcies & grillées.

Étant limonnées, fendez - les par le dos, & les vuidez, & les farcissez de la même farce que celles ci-dessus : étant farcies, cousez-les ; faites fondre du

Royal & Bourgeois. T. 363

beurre & y mettez du sel, & les frottez dedans, & les mettez griller : étant grillées & de belle couleur, voyez qu'elles soient cuites, & les dressez dans un plat ; jetez un ragoût léger dessus de champignons ou de truffes, & les servez chaudement.

Tanches en filets marinez.

Les Tanches étant limonnées & vidées, coupez-en la tête & les fendez en deux, & les coupez par filets, & les arrangez dans un plat ; assaisonnez-les de sel, de poivre, ciboules entières, du persil, un oignon coupé par tranches, une feuille de laurier, un peu de basilic & quelques clous, un peu de vinaigre ; remuez bien le tout ensemble, & le laissez mariner une couple d'heures : étant mariné, tirez les filets & les mettez essuyer entre deux linges : farinez-les & les faites frire dans du beurre raffiné : étant frits & d'une belle couleur, tirez-les & les dressez proprement sur le plat que vous voulez les servir, avec du persil frit, & les servez chaudement.

T H O N.

Est un gros Poisson de mer, qu'on fait
H h ij

364 T. *Le nouveau Cuisinier*

mariner en Provence , & que l'on mange en salade ; vous le pouvez manger en caïsse : Faites une petite caïsse de papier , & en coupez par tranches , & en garnissez la caïsse ; mettez-y un peu de beurre frais , avec de fines herbes , & les panez d'une mie de pain bien fine ; mettez la caïsse dans une tourtiere avec du feu par dessous , & un couvercle avec de la braïse vive par-dessus , & luy faites prendre couleur , & le servez chaudement. Il ne faut pas qu'il reste long-temps dans la tourtiere.

Lorsqu'on peut avoir le Thon frais , vous en faites des Pâtez chauds & froids , de la même maniere que les Pâtez de Saumon marquez ci-devant ; & vous en faites de la même maniere d'autres Entrées , de même que des Saumons.

Thon à la broche.

Coupez du Thon par gros morceaux , la valeur de deux livres chacun , & le piquez de lardons d'Anguilles & d'Anchois ; mettez-les à la broche : faites une marinade de cette maniere : Prenez un demi-septier de vinaigre , avec un oignon coupé par tranches , quelques tranches de citron , des ciboules entieres , du poivre,

du sel, une feuille de laurier & une livre de beurre, & mettez la poivrade dessous le Thon, & l'arrosez toujours en cuisant : étant cuit, tirez-le de la broche : prenez le reste de la marinade qui reste, & la dégraissez bien, & la liez d'un coulis roux, & y mettez quelques capres : voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ne soit point trop salée ; dressez le Thon dans le plat que vous voulez le servir, & mettez la marinade dessous, & le servez chaudement.

T O R T U E S.

Est une espèce de Poisson de mer, qui naît dans une écaille. Il y a aussi celles de terre.

Tortues en fricassée.

Prenez une marmite, & y mettez de l'eau à moitié, & la mettez sur un fourneau bien allumé, & l'assaisonnez de sel, d'un oignon piqué de clous, d'un gros bouquet, de ciboule, de persil, une couple de tranches de citron, une feuille de laurier, un peu de basilic, la grosseur du poing de beurre ; & lorsque cela bout, coupez la tête, la queue & les pattes des

H h iij

366 T. *Le nouveau Cuisinier*

Tortuës , & les mettez dans la marmite ; & les laissez cuire un moment , ensuite tirez-les , & détachez l'écaille ; coupez les Tortuës comme une fricassée de Poulets , prenez garde à l'amer : étant coupées , passez-les dans une casserole avec un morceau de beurre frais , champignons , truffes & mousserons , assaisonné de sel & de poivre : étant passé , mettez-y une petite pincée de farine & leur faites faire quelques tours sur le fourneau , & les mouillez d'un peu de bouillon de Poisson , & les laissez mitonner à petit feu : étant cuites , faites une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs , avec de la crème , ou bien du verjus , & liez le ragoût des Tortuës de cette liaison comme une fricassée de Poulets : étant liée , voyez qu'elle soit d'un bon goût , & qu'elle ait de la pointe ; la dressez proprement dans un plat , & la servez chaudement.

Ragoûts de Tortuës au roux.

Ayant fait cuire les Tortuës , & coupées comme il est marqué ci-dessus , mettez-les sur un plat avec des champignons , truffes & mousserons , un bouquet & un oignon piqué de clous ; prenez une cas-

serole & y mettez un morceau de beurre frais , & la mettez sur un fourneau allumé : le beurre étant fondu , mettez-y une pincée de farine , & la remuez toujours : étant roux , mettez-y le ragoût des Tortues & les passez ; mouillez - les d'un bouillon de Poisson qui ait de la couleur , l'affaïsonnez de sel & de poivre , & le laissez mitonner à petit feu : étant cuit , dégraissez-le bien , & l'achevez de lier d'un coulis au roux : voyez qu'il soit d'un bon goût , les dressez dans un plat , & les servez chaudement.

T E R R I N E.

Ce qu'on appelle Terrine , est une Entrée fort considérable , dont voici ce que c'est. Prenez une couple de Perdrix à fumé , une couple de Lapins , une Becasse , une demi-douzaine de Pigeons , une demi-douzaine de Cailles , trois ou quatre filets de Mouton , un morceau de filet de Bœuf ; piquez le tout de moyen lard bien assaïsonné , prenez une Terrine de la grandeur de votre viande , mettez-y quelques bardes de lard au fond , arrangez-y toutes ces sortes de viandes mêlées ; coupez les Lapins par morceaux , & laissez le reste entier : étant arrangé ,

H h iiij

368 T. *Le nouveau Cuisinier*

assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & tant soit peu de fines herbes, d'un bouquet, un peu de persil haché; couvrez-la de tranches de Bœuf bartu & de tranches de Veau, quelques bardes de lard dessus; couvrez la Terrine de son couvercle, & y mettez une pâte tout autour pour la bien fermer, & la mettez cuire à petit feu, quantité de cendres chaudes autour & dessus, y en remettant de temps en temps; la laissez cuire cinq à six heures. Faites un ragoût de cette manière: Prenez des ris-de-veau, & les lavez dans plusieurs eaux, & les faites blanchir: étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les détachez; coupez-les en morceaux, & les mettez sur un plat avec des crêtes, quelques foyes gras, des champignons, truffes, mousserons; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu: étant passé, mouillez le de jus, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet; laissez-le mitonner à petit feu: étant cuit, dans la saison on y met des pointes d'asperges & des cûs d'artichaux blanchis; dégraissez le bien, & le liez d'un coulis de Veau & de Jambon: il faut que le coulis soit un peu ample. La Terrine étant cuite, tirez-la & l'essuyez proprement, ensuite

ôtez la pâte du tour & l'ouvrez : ôtez les tranches de Bœuf & de Veau , & la dégraissez bien : voyez qu'elle soit d'un bon goût & le ragoût aussi , & qu'il soit chaud , & le jetez dans la Terrine ; mettez-la sur un plat , & la servez chaudement. Pour ce qui est de toutes autres sortes de Terrines, il faut faire cuire la viande dans une marmite à la braise.

*Terrine de Queuës de Mouton aux
marrons.*

Prenez des Queuës de Mouton & les faites blanchir dans de l'eau bouillante ; coupez-en les deux bouts , & en faites des paquets à proportion des Queuës que vous avez ; garnissez le fond d'une petite marmite de bardes de lard , de tranches de Bœuf battu , & assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & un peu de fines herbes , un oignon coupé par tranches , deux ou trois ciboules entières & un peu de persil haché ; mettez les paquets de Queuës dans la marmite , & les assaisonnez dessus comme dessous , & les couvrez de tranches de Bœuf & de Veau , & de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle , & la mettez cuire feu dessous & dessus , y en re-

370 T. *Le nouveau Cuisinier*

mettant de temps en temps ; pelez des marrons , & les mettez dans une tourtiere , & la couvrez de son couvercle , & les mettez cuire avec feu dessus & dessous , & de temps en temps remuez-les ; & lorsqu'ils sont cuits , ôtez-en la peau , & nettoyez-les proprement , & les mettez dans une casserole avec un coulis clair de Veau & de Jambon , & les laissez mijonner à petit feu. Les Queuës de Mouton étant cuites , tirez-les & les déficelez , & les laissez égouter , ensuite dressez - les dans la Terrine : voyez que le ragoût de marrons soit d'un bon goût , & le jetez dedans , & la servez chaudement.

La Terrine de Queuës de Bœuf aux marrons se fait de la même manière que celle des Queuës de Mouton aux marrons , marquée ci-dessus. Il faut faire cuire les Queuës de Bœuf à la braise de la même manière.

Terrine de Queuës de Mouton aux navets.

Faites cuire les Queuës de Mouton à la braise , de la même manière que ceux de la Terrine aux marrons : ratissez des navets , & les tournez en façon d'olives , ou les coupez en dez ; mettez du lard

Fondu dans une casserole ; étant chaud , farinez tant soit peu les navets , & les mettez dans la casserole , & les remuez toujours sur le fourneau , jusqu'à ce qu'ils aient pris de la couleur , & les retirez , & les mettez égouter , ensuite mettez-les dans une casserole avec du coulis clair de Veau & de Jambon , & les laissez mijonner à petit feu : les Queuës de Mouton étant cuites , tirez-les de la marmite , & les déficelez , & les laissez égoutter , ensuite dressez-les dans la Terrine , & voyez que le ragoût de navets soit d'un bon goût , le jetez dans la Terrine , & la servez chaudement.

La Terrine de Queuës de Bœuf aux navets , se fait de même que la Terrine des Queuës de Mouton aux navets. Il faut toujours faire cuire les Queuës de Bœuf à la braise , de même que les Queuës de Mouton.

*Terrine de Queuës de Mouton & de
petit lard aux choux.*

Les Queuës de Mouton étant blanchies , coupez un petit chou pommé par la moitié , & le faites blanchir : étant blanchi , mettez-le dans de l'eau froide & le pressez bien ; garnissez le fond d'une pe-

372 T. *Le nouveau Cuisinier*

tite marmite de bardes de lard , de tranches de Bœuf & de Veau battu , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & un peu de fines herbes , quelques ciboules entieres , un peu de persil haché , un peu de carottes & de panais ; faites des paquets des Queuës de Mouton , & les ficellez , arrangez-les dans la marmite ; ficellez les choux & les mettez dans la marmite ; prenez du petit lard & en ôtez la levûre de dessus ; nettoyez proprement la coëne , coupez-le par petites tranches sans le détacher de la coëne , & le marrez dans la marmite ; assaisonnez-le dessus comme dessous , & le couvrez de tranches de Bœuf & de Veau , & de bardes de lard : on peut y ajoûter une Perdrix & un morceau de Jambon ; couvrez la marmite de son couvercle , & la mettez sur un tripier , feu dessous & dessus , & avoir soin d'y en mettre de temps en temps : étant cuites , tirez de la marmite les Queuës de Mouton , les choux & le petit lard ; dressez proprement les Queuës de Mouton dans la Terrine , & entre deux mettez les choux que vous couperez par filets , & des tranches de petit lard , & jetez dedans la Terrine une essence de Jambon , dont vous trouverez la maniere de la faire ci-devant , & la servez chaude.

ment. On fait des Terrines des Queuës d'Agneau de la même manière que celles des Queuës de Mouton.

*Terrine de Perdrix ou de Faisans
aux choux.*

Les Perdrix ou Faisans étant plumez ; il faut les flamber & les vider ; passez le doigt entre la peau & la chair, pour détacher la peau de l'estomac ; ratissez du lard, & le mettez sur une assiette, l'assaisonnez d'un peu de sel & de poivre, de persil & d'un peu de ciboule hachée, & d'un champignon haché ; mêlez le tout ensemble, & le mettez entre la peau & la chair des Perdrix ou Faisans ; troussiez les pattes dans le corps, garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard, de tranches de Bœuf & de Veau battu, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & un peu de fines herbes, quelques ciboules entières, un peu de persil haché, des tranches de carottes & de panais, un oignon coupé par tranches ; faites blanchir un chou pommé, que vous coupez par la moitié : étant blanchi, mettez-le dans de l'eau froide, pressez-le & le ficelez ; mettez les Perdrix ou Faisans dans la marmite avec les

374 T. *Le nouveau Cuisinier*

choux, un morceau de Jambon & du petit lard, assaisonnez de la même manière dessus comme dessous, prenant garde de ne point trop mettre de sel, à cause du Jambon & du lard; couvrez de tranches de Bœuf & de Veau, & de bardes de lard; couvrez la marmite de son couvercle, la mettez cuire feu dessous & dessus, y en remettant de temps en temps: étant cuites, une demi-heure avant de la servir, tirez ce qu'il y a dans la marmite sur un plat, & le déficelez; dressez proprement les Perdrix ou Faisans dans la Terrine avec du petit lard, & les choux coupez par filets; mettez-y un peu d'essence de Jambon: couvrez la Terrine, & la mettez mijonner sur des cendres chaudes; tenez chaud un coulis de Perdrix au roux: étant prêt à servir, mettez la Terrine sur un plat; voyez si elle a rejeté de la graisse, il faut la bien dégraisser, & voir qu'elle soit d'un bon goût; jetez le coulis de Perdrix dedans, & la servez chaudement.

On trouvera la manière de faire le coulis de Perdrix au roux à la lettre C.

La Terrine de Pigeons & de Ramiers aux choux, se fait de la même manière que la Terrine de Perdrix aux choux, marquée ci-dessus.

*Terrine de Queuës de Mouton aux
concombres.*

Faites cuire des Queuës de Mouton à la braïse ; étant cuites , tirez-les & les déficelez , les dressez dans la Terrine , & y vuidez un peu de ragoût de concombres ; mettez la Terrine sur des cendres chaudes , pour la laisser mitonner ; voyez que le ragoût de concombres soit d'un bon goût ; & lorsque vous êtes prêt à servir , achevez de jeter le ragoût dans la Terrine , & la servez chaudement.

Les Terrines de Queuës de Bœuf aux concombres , se font de la même maniere que les Terrines de Queuës de Mouton aux concombres , marquées ci-dessus. On trouvera la maniere de faire le ragoût de concombres à la lettre A , à l'article de l'Aloyau.

*Terrine de tendrons de Veau aux petits
pois verts.*

Ayant coupé vos Tendrons , lavez-les bien , & les mettez essuyer sur un linge ; mettez une casserole avec un peu de lard fondu sur un fourneau : étant un peu chaud , mettez-y les tendrons de Veau ,

376 T. *Le nouveau Cuisinier*

& les passez ; assaisonnez-les de sel , de poivre , d'un bouquet , d'un oignon piqué de clous , un peu de persil haché ; étant passez , mettez-y tant soit peu de farine , & les mouillez moitié bouillon & moitié jus , & les laissez mitonner à petit feu ; prenez des petits pois verts & les mettez dans une casserole , avec un bouquet & un peu de lard fondu , & les passez : étant un peu passez , mouillez-les de jus , & les laissez mitonner à petit feu : étant cuits & diminuez à propos , liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon ; voyez que le ragoût de Tendrons soit d'un bon goût , & celui des pois : dressez proprement les Tendrons de Veau dans la Terrine : étant dressez , jetez-y le ragoût de pois dessus , & la servez chaudement.

Terrine de Tendrons de Veau à la purée verte aux pointes d'Asperges , & aux cœurs de Laitues.

Après avoir coupé les Tendrons de Veau , mettez-les cuire à la braïse avec du petit lard ; prenez une livre de Veau , avec un morceau de Jambon , coupez-les par tranches , & les mettez au fond d'une casserole , avec un oignon coupé par

par tranches, quelques carottes & panais ; couvrez la casserole , & la mettez sur un fourneau fuer : étant attachez , mouillez-les de boürillon, mettez-y quelques champignons , une couple de ciboules entieres , un peu de basilic & du persil , trois à quatre clous , la grosseur de deux œufs de mie de pain , laissez mitonner le tout ensemble ; prenez des pois verts , les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu , un peu de ciboule & de persil ; couvrez la casserole & la mettez sur un fourneau à petit feu , ayez le soin de les remuer de temps en temps ; & lorsqu'ils ont jetté toute leur eau , & qu'elle est diminuée , mettez les pois dans un mortier & les pilez : étant pilez , tirez-les , ôtez les tranches de Veau de la casserole , & y délayez les pois pilez , ensuite la passez à l'étamine , qu'elle soit bien verte ; faites blanchir des cœurs de Laituës & des pointes d'Asperges : étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide ; tirez-les , & les mettez égouter , ensuite mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis clair de Veau & de Jambon , & les mettez mitonner à petit feu : étant cuits , retirez-les ; tirez les Tendrons de Veau & le petit lard , & les mettez égouter ; dressez-les dans la Terrine , & entre-

378 T. *Le nouveau Cuisinier*

deux y mettre du petit lard , & y mettez autour les cœurs de Laituës & les pointes d'Asperges ; voyez que la purée soit d'un bon goût , & la jetez dessus , & la servez chaudement.

La Terrine d'Aîlerons à la purée verte se fait de la même maniere que celle marquée ci-dessus. Celle de Poulets, ou bien de Canards , ou de Pigeons , se fait aussi de la même maniere, que celle des Tendrons de Veau , marquée ci-dessus.

Terrine de Poulets aux concombres farcis.

Prenez des Poulets gras , les épluchez bien , flambez-les & les vuidez ; passez le doigt entre la peau & la chair de l'estomac , & en ôtez l'estomac ; desossez-les , & mettez la chair sur une table , avec quelques champignons , un peu de persil & ciboules entieres , assaisonnez de sel , de poivre , un peu de fines épices , un peu de fines herbes & du lard blanchi , & un peu de graisse de Bœuf ; hachez bien le tout ensemble , & y mettez trois à quatre jaunes d'œufs , la grosseur d'un œuf de mie de pain trempé dans de la crème : le tout étant haché , mettez-les

dans le mortier & le pilez : étant bien pilé , tirez-la , & en farcissez les Poulets ; passez les deux bouts des aîles dans le bout de la peau , & les mettez cuire à la braise : on a marqué en plusieurs endroits la maniere de faire les braises : Prenez quatre à cinq petits concombres, les pelez & les vuidez ; farcissez-les de la même farce des Poulets , & les farinez par les deux bouts , & les faites blanchir dans de l'eau bouillante , ensuite retirez-les , & les mettez dans une casserole , avec du coulis clair de Veau & de Jambon , & les laissez mitonner à petit feu : les concombres & les Poulets étant cuits , tirez-les , & les laissez égouter , & les dressez dans la Terrine , & jetez une essence de Jambon dessus , & les servez chaudement.

*Terrine de filets de Mouton aux
concombres.*

Piquez les filets de moyen lard bien assaisonné , & les mettez cuire à la braise de la même maniere que les autres Entrées à la braise , qui sont marquées ci-devant : les filets étant cuits , tirez-les , & les laissez égouter , & les dressez dans la Terrine ; jettez dessus un ragoût de

380 T. *Le nouveau Cuisinier*

concombres. Vous trouverez la manière de faire le ragoût de concombres à la lettre A , à l'article de l'Aloyau , & la servez chaudement.

La Terrine de filets de Bœuf aux concombres , se fait de la même manière que celle des filets de Mouton aux concombres , marquée ci-dessus.

Terrine de filets de Bœuf à la sausse hachée.

Prenez un filet , piquez-le de gros lard bien assaisonné & de lardons de Jambon, & mettez-le cuire à la braise : étant cuit, tirez-le & le laissez égoutter , dressez-le dans la Terrine , & jetez dessus une sausse hachée , & la servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire la sausse hachée à la lettre S.

La Terrine de filets de Mouton à la braise avec une sausse hachée , se fait de la même manière que celle de filets de Bœuf à la braise.

Terrine d'Ailerons aux champignons & mousserons.

Mettez cuire les Ailerons à la braise ; étant cuits, tirez-les & les mettez égou-

ter , ensuite dressez-les dans la Terrine , & y jetez un ragoût de mousserons ou de champignons dessus. Vous trouverez la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

Les Terrines d'Aîlerons aux marrons & aux navets , se font de la même maniere que les Terrines aux Queuës de Mouton aux marrons & aux navets, marquées ci-devant.

Terrine de Pigeons aux Ecrevices.

Prenez des Pigeons bien épluchez ; vuidez - les & les troussiez proprement ; mettez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu , un bouquet & un oignon piqué de clous , assaisonnez de poivre & de sel , & les passez sur le fourneau : étant passez , mouillez-les d'un jus de Veau , les mettez mitonner à petit feu : étant presque cuits , liez-les d'un coulis de Veau & de Jambon ; faites un ragoût de queuës d'Ecrevices , de champignons , de truffes & de mousserons ; passez le tout dans une casserole , avec un peu de lard fondu , assaisonnez de sel & de poivre , & d'un bouquet , & le mouillez d'un jus de Veau ; laissez-le mitonner à petit feu : étant cuit , tirez les Pigeons de leur jus ,

382 T. *Le nouveau Cuisinier*

On les mettez dans le ragoût, & les liez d'un coulis d'Ecrevices un peu ample-ment, voyez qu'il soit d'un bon goût ; dressez les Pigeons dans la Terrine, jetez le ragoût dessus, & la servez chaude-ment. Il faut prendre garde, lorsque vous avez mis le coulis dans le ragoût, qu'il ne bouille point, de peur qu'il ne tourne.

La Terrine de Poulets aux Ecrevices, se fait de la même maniere que celle de Pigeons. On peut farcir les Poulets de la même maniere que ceux de la Terrine de Poulets aux concombres, & les mettre aux Ecrevices comme les Pigeons.

Terrine de Perdrix au coulis de Lantilles.

Prenez des Perdrix à fumé, les plumez, les vuidez & les troussiez, & les faites refaire ; piquez-les de gros lard & de Jambon assaisonnez, & les mettez cuire à la braise ; prenez une livre & demie de Veau, & un peu de Jambon ; coupez le tout par tranches, & en garnissez le fond d'une casserole, avec un oignon coupé par tranches, quelques morceaux de carottes & panais ; couvrez la casserole & la mettez suer sur un fourneau : étant attachez, mouillez-les moitié bouillon & moitié jus, mettez-y quel-

ques champignons , une couple de ciboules entieres , un peu de persil , deux ou trois clous , quelques croûtes de pain ; laissez mitonner le tout ensemble : étant bien mitonné , tirez les tranches de Veau , & y mettez un peu de lantilles que vous avez fait cuire à part , prenez une Perdrix à fumé , que vous avez fait cuire à la broche , ôtez-en les blancs , & en pilez la carcasse : étant bien pilée , la délayer dans le coulis où sont les lantilles ; passez le coulis à l'étamine : étant passé , vuidez-le dans une casserole , & le tenez chaud : les Perdrix étant cuites , tirez - les de leur braise & les mettez égouter , ensuite dressez - les dans la Terrine ; voyez que le coulis soit d'un bon goût , & le jetez sur les Perdrix , & la servez chaudement.

La Terrine de Canards & de Sarcelles aux lantilles , se fait de la même maniere que celle de Perdrix aux lantilles , marquée ci-dessus.

Terrine de Becasses.

Les Becasses étant plumées & trouffées , il ne faut point les vuider ; faites-les refaire , & les piquez de gros lard bien assaisonné ; garnissez le fond d'une marmite de bardes de lard & de tranches

384 T. *Le nouveau Cuisinier*

de Bœuf bien battu , assaisonnez-les de sel , de poivre & un bouquet , un oignon coupé par tranches , un peu de carottes & de panais , des ciboules entières , du persil haché , une feüille de laurier , un peu de basilic , des fines épices ; arrangez les Becasses dans la marmite , l'estomac en dessous , & les assaisonnez dessus de la même maniere que dessous , & les couvrez de tranches de Bœuf & de Veau , & de bardes de lard ; couvrez la marmite de son couvercle , & la mettez sur un tripier , feu dessous & dessus ; faites une saussé hachée de cette maniere : Prenez deux ou trois ciboules & les hachez , un peu de persil , coupez un morceau de Jambon en dez , hachez des truffes & champignons , mettez une casserole sur un fourneau , avec un peu de lard fondu , & le Jambon coupé en dez , le laissez un peu roussir , y mettez la ciboule , le persil , les truffes & champignons ; passez le tout ensemble , & le mouillez de jus : étant cuit , liez le d'un coulis de Veau & de Jambon , mettez-y un peu de capres & un Anchois haché : les Becasses étant cuites , tirez-les de la marmite , & les laissez égouter ; dressez-les dans la Terrine : voyez que la saussé hachée soit d'un bon goût , & la jetez dessus les Becasses.

cassés, & la servez chaudement.

La Terrine de Becassines se fait de la même manière que la Terrine de Becassés, marquée ci-dessus.

Terrine de Lièvres & Lévreaux.

Dépoüillez un Lièvre, ôtez - en la peau & levez - en les filets, piquez-les d'un moyen lard bien assaisonné; mettez deux ou trois bardes de lard au fond d'une Terrine, quelques tranches de Jambon, assaisonnez de sel, de poivre & de fines épices; arrangez les filets de Lièvre dans la Terrine, & assaisonnez-les dessus comme dessous, mettez - y quelques truffes vertes & quelques champignons, couvrez les filets de tranches de Bœuf bien battus, avec quelques bardes de lard; couvrez la Terrine de son couvercle, & y mettez de la pâte autour, & la mettez cuire feu dessous & dessus, prenant garde que le feu ne soit point trop vif; étant cuite, découvrez - la, ôtez les tranches de Bœuf & de lard, la dégraissez bien; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & y jetez dedans une essence de Jambon, & la servez chaudement.

La Terrine de Lévreaux se fait de la même manière.

Terrine de Lapreaux.

Dépouillez des Lapreaux & les videz , gardez les foyes & les faites refaire , & les coupez en trois ; piquez-les de moyen lard assaisonné , & les mettez dans une Terrine de la même manière que les filets de Lièvre , & l'assaisonnez & la couvrez de même ; mettez-la cuire ; étant cuite , découvrez-la , & en ôtez les tranches de Bœuf & les bardes de lard , & la dégraissez bien ; faites un coulis des foyes , de la même manière que celui du Pâté de Lapin , vous en trouverez la manière à la lettre P. à l'Article du Pâté ; voyez que le coulis soit d'un bon goût , & le jetez dans la Terrine , & la servez chaudement.

Terrine de Saumon en maigre.

Coupez des tranches de Saumon , frottez la Terrine de beurre frais , & l'assaisonnez de sel , poivre , d'un peu de fines épices , d'un bouquet & d'un oignon ; arrangez les tranches de Saumon dans la Terrine , & assaisonnez dessus de la même manière que dessous ; mettez-y un demi-verre de vin blanc , & du beurre

dessus; couvrez la Terrine, & y mettez de la pâte autour, & la mettez cuire feu dessous & dessus: étant cuite, découvrez-la & la dégraissez bien; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & y jettez un ragoût d'Ecrevices dedans, & la servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût d'Ecrevices à la lettre R.

La Terrine de Truites se fait de la même maniere que celle de Saumon, marquée ci-dessus.

Terrine de Saumon en gras.

Coupez des tranches de Saumon, garnissez le fond de la Terrine de bardes de lard & de tranches de Jambon, assaisonnez de sel, de poivre & de fines épices, un peu de persil haché; arrangez les tranches de Saumon dans la Terrine, & les assaisonnez dessus de la même maniere que dessous; couvrez-les de tranches de Veau & de bardes de lard, couvrez la Terrine de son couvercle, & la fermez de pâte autour, & la mettez cuire feu dessous & dessus: étant cuite, découvrez-la & la nettoyez proprement, & en ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraissez bien; voyez qu'elle soit

K k ij

383 T. Le nouveau Cuisinier

d'un bon goût , & y jettez dedans un ragoût de ris-de-veau , de crêtes , de champignons & mousserons ; vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R , & la servez chaudement.

La Terrine de Truites en gras , se fait de la même maniere,

***Terrine de Brochet & d'Anguille
en maigre.***

Prenez un Brochet , le vuidez & l'écaillez , & une Anguille dépouillée , coupez le Brochet en quatre , & l'Anguille à proportion ; frottez la Terrine de beurre frais , & assaisonnez de sel , de poivre , fines épices ; arrangez les morceaux de Brochet & d'Anguille mêlez dans la Terrine , mettez un bouquet dans le milieu , assaisonnez dessus comme dessous , mettez-y un demi-verre de vin de Champagne , ou de vin blanc , & du beurre frais dessus ; couvrez la Terrine de son couvercle , & l'empâtez autour , & la mettez cuire à petit feu : étant cuite , découvrez-la , ôtez le bouquet & la dégraissez bien ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , jettez dedans un ragoût de Laitances , & la servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Les Terrines de Perches & de Tanches farcies, se font de la même manière que celles de Brochet & d'Anguille.

Terrine de Soles.

Prenez des Soles, les vuidez & les ratissez ; coupez la tête & la queue, & les coupez par grands filets ; frottez une Terrine de beurre, assaisonnez de sel, de poivre, tant soit peu de fines épices, un peu de persil haché ; arrangez les filets de Soles dans la Terrine, les assaisonnez dessus comme dessous, y mettre du beurre frais ; couvrez la Terrine de son couvercle & l'empâtez autour, & la mettez cuire à petit feu : étant cuite, découvrez-la, & la nettoyez proprement ; dégraissez-la bien, & y jetez dedans un ragoût de mousserons, ou un ragoût de truffes vertes ; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & qu'elle ait de la pointe, la servez chaudement.

Les Terrines de filets de Turbot, ou bien de Barbuës, se font de la même manière que la Terrine de filets de Soles.

La Terrine de Rougets se fait aussi de la même manière ; il faut couper la tête des Rougets. On trouvera la manière de faire les ragoûts à la lettre R.

K k iij

Terrine de filets de Soles en gras.

Ayant coupé les Soles par filets, garnissez le fond d'une Terrine de tranches de Jambon & de bardes de lard, & assaisonnez tant soit peu de sel, de poivre & de fines épices, & y mettez du persil haché; arrangez les filets de Soles dans la Terrine, & les assaisonnez dessus comme dessous; couvrez-les de tranches de Veau & de bardes de lard, & du couvercle de la Terrine, & l'empâtez autour, & la mettez cuire à petit feu: étant cuite, ouvrez-la, & la nettoyez proprement; ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, dégraissez-la bien, & y jetez dedans une essence de Jambon, ou bien un ragoût de truffes vertes; voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la servez chaudement.

Les Terrines de filets de Turbot & de Barbuës en gras, se font de la même manière que la Terrine de filets de Soles en gras, matquée ci-dessus.

Terrine de Macreuses en maigre.

Les Macreuses étant plumées & épluchées proprement, vuidez-les, & en

gardez les foyes; avec la pointe du couteau détachez la chair de l'estomac, qu'elle se tienne à la peau, & ôtez-en l'estomac, prenez les foyes & en ôtez l'amer; mettez-les sur une table, avec un peu de ciboule & de persil haché, des champignons, des truffes, assaisonnez de sel, de poivre, & un peu de fines épices, un morceau de beurre frais, deux à trois jaunes d'œufs, avec un peu de farine; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps des Macreuses, & les coulez par les deux bouts; mettez dans une casserole du beurre raffiné, & la mettez sur un fourneau: le beurre étant chaud, farinez les Macreuses & les mettez dedans, & les retournez, ensuite tirez-les & les arrangez dans une marmite de la grandeur qu'il faut; mettez la grosseur de deux œufs de beurre dans une casserole, & la mettez sur un fourneau allumé: étant fondu, mettez-y de la farine, & le remuez toujours: étant roux, mouillez-le de bouillon de Poisson, & le vuidez dans la marmite, avec un demi-septier de vin blanc, assaisonnez de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, d'une feuille de laurier, d'un peu de basilic & de persil haché; couvrez la marmite & les mettez cuire à petit feu: étant cuites, tirez-

392 T. *Le nouveau Cuisinier*

les , & les mettez égouter ; dressez-les dans la Terrine , & y jetez dedans un ragoût de Laitances , de queuës d'Ecrevices , de champignons , de truffes & de moufférons ; voyez que la Terrine soit d'un bon goût , & la servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

T O U R T E S.

Il se fait de deux sortes de Tourtes , comme des Pâtez , tant en gras qu'en maigre : les unes pour Entrée , & les autres pour Entremets.

Tourte de Cailles pour Entrée.

Les Cailles étant plumées & vidées , prenez les foyes , & en ôtez l'amer ; mettez-les sur une table , avec des champignons , un peu de Jambon & de lard , de la ciboule & du persil haché , assaisonnez de poivre , de sel & de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier avec une couple de jaunes d'œufs : le tout étant bien pilé , tirez-le & en farcissez les Cailles dans le corps ; prenez une tourtiere de la grandeur que vous voulez la faire , farinez-la ;

faitez une abaisse qui ne soit ni trop épaisse ni trop mince de pâte brisée, & foncez la tourtiere; faitez un petit lit de lard ratissé, assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade; arrangez les Cailles avec quelques morceaux de ris-de-veau, & quelques crêtes, des petits champignons & quelques mousserons; assaisonnez-les dessus comme dessous; mettez un bouquet dans le milieu, couvrez-les de tranches de Veau, & de bardes de lard, ensuite couvrez-la d'une abaisse de la même pâte, & y faitez telle façon que vous jugez à propos autour, la frottez d'un œuf battu, & la mettez au four: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez; ôtez-en les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraissez bien; jetez dedans une essence de Jambon; voyez que la Tourte soit d'un bon goût, recouvrez-la, & la servez chaudement.

Tourte de Godiveau.

Prenez un morceau de Veau, avec quelques blancs de Chapon ou de Perdrix; & les mettez sur une table, assaisonnez de sel, de poivre, de fines épices, & tant soit peu de fines herbes; mettez au-

394 T. *Le nouveau Cuisinier*

tant de graisse de Bœuf que de viande, un peu de persil haché, hachez bien le tout ensemble ; faites une abaisse d'une pâte brisée , & foncez la tourtiere que vous voulez faire : étant foncée , faites-y un lit de Godiveau , y arrangez des ris-de-veau , quelques crêtes & des petits champignons ; faites-y quelques andouillettes de Godiveau & les mettez dessus , & la couvrez de bardes de lard & d'un couvercle de la même pâte ; frottez-la d'œuf , & la mettez cuire au four : étant cuite , tirez-la & la découvrez ; ôtez-en les bardes de lard & la dégraissez , & y mettez un coulis clair de Veau & de Jambon ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , remettez le couvercle dessus , & la servez chaudement : dans la saison vous y mettez des cûs d'Artichaux & des pointes d'Asperges , les ayant fait blanchir.

Tourto de Foyes gras.

Faites une abaisse d'un demi-feuilletage , ou pâte brisée , foncez la tourtiere que vous voulez faire , y faites un lit de lard ratissé , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , tant soit peu de fines herbes ; arrangez-y les Foyes gras avec des crêtes , champignons , truffes vertes

& mousserons ; mettez un bouquet dans le milieu , & assaisonnez-les dessus comme dessous , & y mettez dessus des tranches de Veau bien minces , & des bardes de lard ; couvrez-la d'une abaisse de la même pâte ; & y faites la façon que vous jugez à propos autour ; frottez-la d'un œuf , & la mettez au four : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans le plat que vous voulez la servir ; découvrez-la , ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard , & la dégraissez bien , y mettez une essence de Jambon ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , la recouvrez de son couvercle , & la servez chaudement.

Tourte de Becasses.

Les Becasses étant plumées , vuidez-les , & en gardez le ventre ; piquez - les de moyen lard assaisonné , levez-en les cuisses & les ailes , & coupez la carcasse en deux ; pilez le ventre dans un mortier , avec du lard rapé , un champignon , une truffe hachée , tant soit peu de persil , & tant soit peu de ciboule ; faites une abaisse dans une tourtiere de la grandeur que vous voulez la faire , & y mettez au fond les boyaux & le lard que vous avez pilé , & assaisonnez de sel ,

396 T. *Le nouveau Cuisinier*

de poivre, tant soit peu de fines épices & de fines herbes ; arrangez-y les Becasses , & les assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez des tranches de Veau & des bardes de lard , & y mettez un morceau de beurre frais , & la couvrez d'une abaisse de la même pâte , & la dressez proprement autour : frottez-la d'un œuf & la mettez au four : faites un coulis de cette manière : Prenez une Becasse , la faites cuire à demi à la broche ; tirez-la & la mettez dans un mortier ; prenez une livre & demie de Veau , & un morceau de Jambon que vous coupez par tranches , & en garnissez le fond d'une casserole , y mettez un oignon coupé par tranches , quelques morceaux de carottes & de panais ; couvrez la casserole , & la mettez suer sur un fourneau : étant attaché , mettez-y un peu de lard fondu , & une pincée de farine , & le remuez ; mouillez-le moitié bouillon & moitié jus ; assaisonnez-les d'une ciboule entière & d'un peu de persil , tant soit peu de fines herbes , quelques champignons , & deux ou trois petites croûtes de pain ; laissez-les mitonner à petit feu : étant cuits , tirez les tranches de Veau , & y délayez la Becasse pilée , & le passez dans une étamine : étant passé , vuidez-le dans

une casserole & le tenez chaud: la Tourte étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez; ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard, & la dégraissez; voyez que le coulis soit d'un bon goût, & qu'il ne soit point trop lié, & le jetez dans la Tourte, la recouvrir, & la servez chaudement.

La Tourte de Becassines se fait de la même maniere que la Tourte de Becasses, marquée ci-dessus.

Tourte de Perdreaux.

Prenez des Perdreaux, les plumez, les épluchez & les vuidez; prenez les foyes, & en faites une petite farce, de même que la Tourte de Cailles, & en farcissez dans le corps les Perdreaux; faites une abaisse d'une pâte bien brisée, & foncez la tourtiere; mettez au fond un lit de lard ratissé, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez les Perdreaux avec quelques truffes vertes, & des petits champignons, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard, ensuite couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure

398 T. *Le nouveau Cuisinier*

autour de la maniere qu'on jugera à propos , la frotter d'un œuf battu , & la mettre cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans le plat que vous voulez la servir ; découvrez-la , ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard ; dégraissez-la bien , & y mettez un coulis de Perdrix au roux ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le coulis au roux de Perdrix , à la lettre C.

Tourte d'Aloüettes.

Prenez des Aloüettes , les plumez & les épluchez , vuidez-les & les troussiez ; coupez-en les têtes ; faites une abaisse d'une pâte bien brisée , & en foncez une tourtiere ; faites un lit au fond de lard rapé , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les Aloüettes , & la garnissez de petits champignons , de mousserons , de truffes vertes , & des crêtes entre deux , un bouquet dans le milieu , les assaisonnez dessus comme dessous ; mettez dessus des tranches de Veau & des bardes de lard , & un morceau de

beurre frais ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte , & y faites une façon autour ; frottez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans le plat que vous voulez la servir , & la découvrez ; ôtez les tranches de Veau & bardes de lard , & la dégraissez ; mettez-y une essence de Jambon ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , & la recouvrez , & la servez chaudement.

Tourte de Fricandeaux.

Prenez des noix de Veau & les laissez mortifier plusieurs jours : étant mortifiées , coupez des fricandeaux de l'épaisseur de deux doigts , & les piquez entre deux de gros lardons de Jambon ; fendez-les par un côté avec un couteau pointu , & y faites une ouverture dedans , prenant garde qu'elle ne perce pas autour , & les farcissez d'une farce de blanc de Volaille , comme la farce des Poulares à la crème : étant farcis , mettez une petite brochette au bout ; piquez-les bien de menu lard : étant piqués , farinez-les tant soit peu ; mettez une casserole sur le fourneau avec du lard fondu : le lard étant chaud , mettez les frican-

400 T. *Le nouveau Cuisinier*

deaux dans la casserole; ayant pris une belle couleur, tirez-les, & les mettez égouter; faites une abaisse d'une pâte brisée, & foncez une tourtière; vous ferez un lit de lard rapé au fond, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes, & arrangez les fricandeaux dans la tourtière; il faut que les côtes qui sont piquées soient en dessus, & les garnissez de petits champignons & mousserons; assaisonnez-les dessus comme dessous; mettez dessus des tranches de Jambon battu & des bardes de lard, & un peu de beurre frais; couvrez la tourtière d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour; frottez-la d'un œuf battu & la mettez au four, ou sous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez; ôtez les tranches de Jambon & les bardes de lard; dégraissez-la bien, & y mettez une essence de Jambon claire; voyez que la Tourte soit d'un bon goût, & la recouvrez, & la servez chaudement.

Tourte de Ris-de-Veau.

Prenez des Ris-de-Veau & les mettez tremper, & les lavez bien en plusieurs eaux, & les faites blanchir: étant blanchis,

chis , tirez-les dans de l'eau froide , & les mettez essuyer entre deux linges ; faites une abaisse d'un demi-feuilletage , & en foncez une tourtiere ; faites un lit au fond de lard rapé , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; séparez les Ris-de-Veau , & les dressez dans la tourtiere , & les garnissez de petits champignons , de truffes & mousserons ; assaisonnez - les dessus comme dessous , & y mettez des tranches de Veau dessus , & des bardes de lard , & du beurre frais à proportion ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte , & y faites un bord autour ; frottez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , dressez-la dans un plat & la découvrez ; ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard , & la dégraissez ; y jetez une essence de Jambon ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement.

Tourte de Poulets.

Prenez des Poulets , les vuidez & les épluchez bien , & en ôtez la peau ; coupez-les en quatre ; faites une abaisse d'une pâte commune , & foncez une tour-

402 **T. *Le nouveau Cuisinier***

tiere ; faites un lit de lard rapé au fond , & assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les Poulets dans la tourtiere , & les garnissez de Ris-de-Veau , de crêtes , de champignons , de truffes & de mouffers ; assaisonnez-les dessus comme dessous , mettez-y dessus des tranches de Veau & des bardes de lard , & du beurre frais ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte , & y faites une bordure autour ; frottez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat ; la découvrez , & ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard , dégraissez-la bien , & y mettez un coulis clair de Veau & de Jambon ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement.

Tourte de Langues de Mouton.

Prenez des Langues de Mouton & les faites tremper dans plusieurs eaux , & les mettez blanchir ; étant blanchies , tirez-les dans de l'eau froide , & en ôtez la peau , & les mettez cuire dans une braise , faites un petit Godiveau de blanc de Volaille avec de la graisse de Beuf , du per-

est haché , & un petit morceau de Jambon , hachez bien le tout ensemble ; faites une abaisse d'un demi-feuilletage , & en foncez une tourtiere ; faites un lit de Godiveau au fond , & assaisonnez de sel , de poivre , de fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; coupez par tranches les Langues de Mouton , & les arrangez dans la tourtiere , & les assaisonnez dessus comme dessous : il faut y mettre des tranches de Veau dessus & des bardes de lard : couvrez la tourtiere d'une abaisse du même feuilletage , & y faites un bord autour , & la frottez d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat ; découvrez-la , ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard , & la dégraissez , & y jetez une essence de Jambon ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement. On peut la servir avec une sauce douce.

Les Tourtes de Langues de Bœuf & de Langues de Veau , se font de la même manière que la Tourte de Langues de Mouton , marquée ci-dessus.

Tourte d'Aîlerons.

Prenez des Aîlerons & les épluchez
L. l. ij

404 T. *Le nouveau Cuisinier*

bien proprement , & en coupez le bout ; faites une abaisse d'une pâte commune , & en foncez une Tourtiere , mettez-y au fond un lit de lard rapé , & assaisonnez de sel , de poivre , fines épices & tant soit peu de fines herbes : arrangez les aîlerons dans la Tourtiere , & les garnissez de champignons & de morilles , & les assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez dessus quelques tranches de Veau & des bardes de lard & du beurre frais ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte , & y faites une bordure , frottez-la d'un œuf battu , & la mettez au four ou sous un couvercle ; étant cuite , tirez-la , dressez-la dans un plat , & la découvrez : ôtez les tranches de Veau & les bardes de lard , & la dégraissez ; jetez dedans un coulis clair de Veau & de Jambon : voyez que la Tourte soit d'un bon goût , la recouvrez de son couvercle & la servez chaudement.

Tourte de filets de Lièvres & Leurreaux.

Prenez un Lièvre & le dépouillez , ôtez-en la peau , & en levez les filets , piquez-les de moyen lard bien assaisonné ; faites une abaisse d'une pâte brisée , & en foncez une Tourtiere , mettez au fond un lit de lard rapé , assaisonné de sel , de poivre , fi-

nes épices & tant soit peu de fines herbes, & arrangez dans la Tourtiere les filets de Lièvre, assaisonnez-les dessus comme dessous, & y mettez dessus des bardes de lard & un peu de beurre frais : couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle ; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, en ôtez les bardes de lard, & la dégraissez, & y jetez dedans une essence de Jambon ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

La Tourte de Levreaux se fait de la même maniere que la Tourte de Lièvre marquée ci-dessus.

Tourte de Pigeonneaux.

Faites une pâte avec de la farine, un œuf, du beurre, du sel & de l'eau, & la laissez reposer une heure, & la maniez avec un morceau de beurre comme le feüilletage ; prenez des petits Pigeons de voliere, & les échaudez, & les vuidez, & les trouffez proprement : faites une abaisse de votre pâte, & en foncez une tourtiere, y mettez au fond un peu de lard rapé, & y ar-

406 T. *Le nouveau Cuisinier*

ranger les Pigeons garnis de crêtes, de ris de-veau , de champignons , de truffes, cûs d'artichaux , & les assaisonnez de poivre, de sel, d'un peu de fines herbes , de muscade , un bouquet & un oignon piqué de clous, & couvrez les Pigeons de tranches de Veau , de bardes de lard & d'un morceau de beurre frais , & la couvrez d'une abaisse de la même pâte , & y faites une bordure tout autour , & la dorez d'œuf, & la mettez cuire pendant deux ou trois heures ; étant cuite ; retirez-la , & la dressez dans un plat , & la découvrez ; il faut ôter les bardes de lard, tranches de Veau , le bouquet & l'oignon , & la bien dégraisser , & y jeter un petit coulis clair de Veau & de Jambon ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , & la servez chaudement pour Entrée. Si on veut la servir au blanc, au lieu de coulis de Veau & de Jambon, il faut y mettre un coulis blanc.

Tourte de Lapins & Lapreaux.

Après avoir habillé vos Lapins, coupez-les par morceaux & les passez dans une casserole avec lard fondu , un peu de farine frite , fines herbes , ciboulettes , sel, poivre , muscade & un peu de bouillon ; étant bien passez, vous les laissez refroidir,

& en formez vôtre Tourte avec pâte fine, & garnissez de morilles, truffes, lard pilé, & la recouvrez de la même pâte; faites-la cuire une heure & demie, & quand elle le sera à moitié, mettez-y la fausse où vous les aurez passez & jus d'orange en servant.

*Autre maniere de Tourtes de Lapins
ou Lapreaux:*

Prenez des Lapins ou Lapreaux, qu'ils aient un bon fumé; gardez-en le foye, coupez-le par morceaux; foncez d'une pâte fine vôtre tourtière, mettez-y au fond du lard rapé, assaisonnez de sel, de poivre, de muscade, un peu de basilic; arrangez vos morceaux de Lapin, & assaisonnez par-dessus de même que dessous: mettez-y un oignon piqué de clous, ou bien un bouquet; mettez par-dessus des tranches de Veau, des bardes de lard, du lard rapé & un morceau de beurre: ensuite couvrez-la d'une abaisse de la même pâte que dessous, & la mettez cuire sous son couvercle ou bien au four pendant trois heures; étant cuite, découvrez-la, ôtez-en les tranches de Veau & les bardes de lard; dégraissez-la bien, & y jetez un coulis des foyes de Lapin: Vous trouve-

408 T. *Le nouveau Cuisinier*

rez la maniere de le faire à l'article des Lapins en casserole, ci-dessus ; voyez que votre Tourte soit d'un bon goût, & qu'elle ne se lie pas trop en la remuant : servez-la chaudement pour Entrée. Il y en a qui y mettent des champignons & des truffes, mais cela dépend de l'Officier qui travaille à y en mettre s'il le juge à propos.

Tourte de Foyes de Brochet pour Entrée:

Prenez des Foyes de Brochet , & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchis, tirez-les , & les mettez dans de l'eau froide;prenez des champignons, des truffes & mousserons, mettez la grosseur de deux noix de beurre dans une casserole sur un fourneau ; étant fondu, mettez y une pincée de farine, & le remuez toujours ; étant roux, mettez-y les champignons , les truffes & mousserons, & leur faites faire sept à huit tours , & assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet ; étant passé , mouillez-le de bouillon de poisson, & les laissez mitonner, & avoir soin de les bien dégraisser & écumer ; étant diminué à propos , y mettez les Foyes de Brochet, & les laissez achever de mitonner ; étant diminué à propos, achevez-le de lier d'un coulis d'Ecrevices ou autre , ou bien avec une liaison d'un

d'un jaune d'œuf & de crème : étant liée, voyez qu'il soit d'un bon goût, & le retirez, & le mettez refroidir : foncez une tourtiere d'une pâte feuilletée, & y videz le ragoût de foyes de Brochet, & la couvrez d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour, dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four ou sous un couvercle : étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & en ôtez le couvercle, mettez-y un peu de coulis clair d'Ecrevices dessus & la recouvrez, & la servez chaudement.

Tourte d'œufs.

Faites durcir une douzaine d'œufs ; étant durs, pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche ; les retirez, & les mettez essuyer entre deux linges, coupez-les par la moitié, & en ôtez les jaunes ; prenez les blancs, & les mettez sur une table avec un peu de persil, & les hachez bien ensemble ; foncez une Tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, & y mettez au fond un peu de beurre frais, & y arrangez les jaunes d'œufs, & y mettez de l'écorce de citron vert confite hachée entre deux, & y mettez par-dessus les blancs d'œufs hachez, assaisonnez d'un peu de

410 T. *Le nouveau Cuisinier*

fel, & y mettez du sucre en poudre dessus à proportion de ce qu'il en faut. & du beurre frais, couvrez la Tourte d'une abaisse de feüilletages, & y faites un bord autour, dorez-la d'un œuf battu & la mettez cuire ; étant cuite, dressez-la dans un plat, & la servez chaudement.

Tourte d'Huitres.

Prenez des Huitres, les écaillez & les mettez dans une casserole, & leur faites faire deux ou trois tours sur le feu, & les retirez, les nettoyer une à une, & les mettez sur une assiette ; mettez la grosseur de deux noix de beurre dans une casserole, & la mettez sur le feu ; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & la remuez toujours ; étant roux, mettez-y quelques petits champignons & mousserons, assaisonnez de poivre & d'un bouquet ; étant à demi-cuit, dégraissez-le bien, & y mettez les Huitres faire un bouillon seulement, voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & l'achevez de lier d'un peu de coulis autour ; les retirer & le laisser refroidir : foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y mettez le ragoût d'Huitres, la mouillez tout autour, & la couvrez d'une autre abaisse de pâte

feüilletée, & y faites un cordon autour, la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir: il faut la découvrir pour voir si elle n'est pas trop sèche, & si elle l'est trop, y jeter un petit coulis léger dessus, & la recouvrez, & la servez chaudement.

Tourte de Salsifix.

Prenez des Salsifix blancs, & les ratissez, & les mettez blanchir dans de l'eau blanche de la même manière que les cardes; étant blanchis, tirez-les, & les coupez par morceaux; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole sur un fourneau; étant fondu, mettez-y une pincée de farine, & le remuez; étant roux, passez-y quelques petits champignons & mousserons, mouillez le ragoût de bouillon de poisson, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'un bouquet, & y mettez dedans les Salsifix blanchis: laissez mitonner le tout ensemble; étant mitonné à propos & diminué, achevez de lier le ragoût d'un coulis d'Ecrevices, ou bien avec une liaison d'un jaune d'œuf & de Crème: voyez que le ragoût soit d'un bon goût, le retirer,
M m ij

112 T. Le nouveau Cuisinier

& le laissez refroidir ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y vuidez le ragoût de Salsifix ; couvrez la tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée, & y faites autour une bordure, & la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire ; étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, & y jetez un peu de coulis, la recouvrez, & la servez chaudement.

Tourte de Tanches.

Les Tanches étant limonnées & vidées, fendez-les en deux, & les coupez en quatre ; faites une abaisse d'une pâte fine brisée, qui ne soit ni trop mince ni trop épaisse, & en foncez la tourtiere, mettez-y un peu de beurre frais au fond, & assaisonnez de sel, de poivre, fines épices & tant soit peu de fines herbes, arrangez les Tanches dans la tourtiere, & les assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez quelques champignons & un bouquet, & les couvrez de beurre frais, tant soit peu de persil haché & de ciboule, & la couvrez d'une autre abaisse, & en relevez le bord autour, frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle ; étant cuite & de belle couleur, dressez-la dans un plat, & la

découvrez , & la dégraissez ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , & jetez un ragoût de Laitances dessus , ou bien un ragoût d'Ecrevices , & remettez le couvercle dessus , & la servez chaudement.

Tourte de Moruë.

Faites cuire deux queue's de Moruë dans de l'eau bouillante, ôtez-en les filets, faites une saussé avec du beurre frais , un peu de farine, persil, champignons , truffes hachées , & assaisonnez de poivre & de muscade , mettez-y de la crème de lait , & mettez les filets de Moruë dans la saussé , & les faites mitonner à petit feu , en les remuant de temps en temps ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le laissez refroidir : foncez une tourtiere de la grandeur que vous voulez la faire , d'une abaisse de feüilletage , & au fond il y faut mettre un hachis de Carpe , & ensuite y vider les filets de Moruë & la couvrir d'une autre abaisse de feüilletage , & la faire cuire au four ; étant cuite , il faut la dresser dans un plat , & la découvrir , & y jeter un ragoût de Laitances de Carpe dessus , ou bien un ragoût d'Ecrevices ou un ragoût de Moules , & la recouvrir , & la servir chaudement pour Entrée.

M m iij

L'on trouvera la maniere de faire les ragôts à la lettre R.

Tourte de Brochets.

Il faut habiller des Brochets, les desosser par le dos, & les couper en filers par petits morceaux de la longueur du doigt, lesquels vous ferez blanchir dans de l'eau tiède & un peu de verjus, ensuite vous les passez à la casserole avec bon beurre, champignons, truffes, pointes d'Asperges, laitances de Carpe, & un morceau de citron en cuisant, assaisonnez le tout de sel, poivre, clous, muscade, ciboules & fines herbes; étant cuit, vous faites un petit godiveau de chair de Carpe ou d'Anguille bien assaisonné, & lié avec de la mie de pain trempée dans du bouillon de Poisson ou purée claire: vous dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtiere, & vous garnissez le fond de votre godiveau, & votre ragôt de Brochet par-dessus, vous le couvrez proprement d'une pareille abaisse, & le faites cuire à petit feu, puis servez chaudement pour Entrée, avec jus de citron.

Tourte de filets de Soles en maigre.

Prenez des Soles, les vuidez & les ratissez, les essuyez bien, farinez-les & les

faites à demi frire, ensuite tirez-les, & les laissez égouter, & les coupez par filets; passez dans une casserole avec un peu de beurre frais, des petits champignons, quelques mousserons & truffes, & un bouquet étant passé, poudrez-les d'une petite pincée de farine; & leur faites faire sept ou huit tours sur le fourneau; mouillez-les de bouillon de Poisson, & les mettez cuire à petit feu: étant cuits, mettez-y les filets de Soles: étant mitonnez, achevez-les de lier d'un coulis d'Ecrevices, ou bien d'un coulis au roux; voyez qu'ils soient d'un bon goût, & les laissez refroidir; garnissez une tourtiere d'une abaisse d'un demi-feuilletage; faites-y au fond un petit lit de beurre frais, & y arrangez les filets de Soles, & la garniture; couvrez la Tourte d'une abaisse, & y faites une bordure autour, & la frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dressée dans un plat, & la découvréz, & y jetez dedans un peu de coulis d'Ecrevices, ou de coulis roux; la recouvrez, & la servez chaudement.

Les Tourtes de filets de Barbes, & de Turbots, se font de la même manière que la Tourte de filets de Soles, mais que l'abaisse

Tourte d'Anguille.

Prenez une Anguille & la dépouillez, & la vuidez, & la cizelez, la coupez par petits tronçons; prenez un morceau de chair d'Anguille, que vous mettez sur une table avec quelques champignons, un peu de persil & de ciboules hachées, & la grosseur de beurre comme d'Anguille; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier, & le retirez sur une assiette; faites une abaisse d'une pâte fine brisée, & en fondez une tourtière; mettez le godiveau au fond de la tourtière, & assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez l'Anguille dans la tourtière, & y mettez un bouquet au fond; la garnissez de champignons, de truffes & moallérons, & l'assaisonnez dessus comme dessous, & y mettez du beurre frais dessus la quantité qu'il en faut; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, & y faites une bordure autour; frottez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuite, retirez-la, & la dressés dans un plat, & la découvrez; ôtez le bouquet, & la dégraissez, & y jetez un ragoût de

queuës d'Ecrevices dessus, ou bien un coulis au roux; voyez que la Tourte soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

Tourte d'Eperlans.

Prenez les plus gros Eperlans, & les vuidez; faites une abaisse d'un demi-feuilletage; & foncez une tourtiere, & y mettez au fond un lit de godiveau d'Anguille, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes; arrangez les Eperlans dans la tourtiere, & les assaisonnez dessus comme dessus; mettez-y du beurre à proportion de ce qu'il en faut; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte, y faites une bordure autour, la frottez d'un œuf battu, la mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, & la dégraissez, & y jetez dessus un ragoût de truffes vertes, ou bien de mousserons; voyez qu'elle soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

Tourte de Saumon.

Coupez des tranches de Saumon, &

418 T. *Le nouveau Cuisinier*

en ôtez la peau , & les coupez par filets ; faites une abaisse d'une pâte fine brisée , & en foncez une tourtiere ; prenez un morceau de Saumon avec quelques champignons , une truffe verte , du persil & de la ciboule hachée , & du beurre à proportion ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier ; le retirer & le mettre au fond de la tourtiere , & l'assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les filets de Saumon dans la tourtiere , avec quelques petits champignons ; les assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez du beurre dessus , & un bouquet dans le milieu ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte , & y faites une bordure autour ; la frottez d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat , & la découvrez , & la dégraissez , & y jetez un ragoût d'Ecrevices dessus ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement.

La Tourte de Truites se fait de la même manière que celle de Saumon , marquée ci-dessus. Il faut couper les Truites en deux , ou en trois.

Tourte de Tanches farcies.

Prenez des Tanches & les limonnez ; fendez-les par le dos , & en ôtez l'arête & la chair ; faites que la tête & la queue se tiennent à la peau : prenez la chair des Tanches , & la mettez sur une table avec des champignons , persil & ciboules hachées , assaisonnez de poivre , de sel , fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; hachez bien le tout ensemble , & y mettez deux jaunes d'œufs crus , un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; pilez le tout dans le mortier , & en farcissez les Tanches : étant farcies , cousez les ; faites une abaisse d'une pâte fine brisée , & en foncez la tourtière ; faites un lit de beurre frais au fond de la tourtière , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes ; arrangez les Tanches dessus , & les assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez du beurre dessus à proportion ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte , & y faites une bordure autour ; frottez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , titez-la , & la dressez dans un plat ; la découvrez & la dégraissez , & y jetez

420 T. *Le nouveau Cuisinier*

un ragoût de laitances dessus ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement. Vous trouverez la maniere de faire le ragoût de laitances à la lettre R.

Tourte de Moules.

Prenez des Moules , & les épluchez bien , & les lavez en plusieurs eaux ; mettez-les dans une casserole sur un fourneau , & les remuez de temps en temps , afin qu'elles s'ouvrent : étant ouvertes, tirez-les de dessus le feu , & les ôtez de leurs coquilles , & les mettez sur un plat ; préparez des petits champignons , quelques truffes & mousserons ; prenez une casserole & la mettez sur un fourneau , avec un morceau de beurre la grosseur d'un œuf : étant fondu , mettez-y une pincée de farine , & le remuez toujours , jusques à ce qu'il soit à demi-roux , y mettez les champignons , truffes & mousserons , assaisonnez d'un peu de sel , de poivre & un bouquet : étant passé , mettez-y les Moules , & les mouillez d'un peu de boiillon de Poisson , & un peu de leur eau : étant cuites , achevez-les de lier d'un coulis de Moules ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût : si la sausse

du ragoût étoit trop longue , tirez - en dans une petite casserole , & mettez 'refroidir le ragoût ; faites une abaisse de feüilletage , & foncez une tourtiere : le ragoût étant froid , mettez-le dedans , & couvrez la Tourte d'une autre abaisse de la même pâte ; faites une bordure autour ; frottez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle , & prenez garde qu'elle ne cuise trop , car il ne faut que le temps que la croûte puisse cuire : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat , la découvrez ; faites chauffer le coulis que vous avez tiré du ragoût , & le-jettez dessus , la recouvrez , & la servez chaudement.

Tourte de Laitances de Carpes.

Faites une abaisse de feüilletage, foncez une tourtiere ; mettez un ragoût de laitances dedans , & la couvrez d'une autre abaisse de la même pâte , & y faites une bordure autour , & la frottez d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat ; découvrez-la , & y mettez un peu de coulis dessus , la recouvrez , & la servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Tourte de queue d'Ecrevices.

Faites une abaisse de feüilletage , & foncez une tourtiere ; mettez un ragoût de queue d'Ecrevices & de garnitures dedans , & la couvrez d'une autre abaisse de la même pâte , & y faites une bordure autour , & la frottez d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat ; découvrez-la , & y mettez un peu de coulis dessus ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût de queue d'Ecrevices à la lettre R.

Tourte de Perches.

Prenez des Perches & les vuidez ; mettez-les ensuite sur le gril ; passez un petit ragoût de champignons : les Perches étant grillées , tirez-en la peau , & levez-en les filets , & les mettez dans le ragoût de champignons ; faites une abaisse d'un demi-feüilletage , & foncez une tourtiere , & y mettez dedans le ragoût de filets de Perches ; couvrez-la d'une abaisse de la même pâte , & y faites une

bordure autour ; frottez - la d'un œuf battu , & la mettez au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat , & la découvrez , & y jetez un peu de coulis dessus : voyez qu'elle soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement.

Tourte de Rougets.

Prenez des Rougets , vuidez-les , les lavez & les essuyez ; faites fondre un peu de beurre dans une casserole , avec un peu de sel & de poivre ; frottez vos Rougets dedans , & les mettez griller : étant grillés , levez les filets , & les mettez dans un ragoût d'Ecrevices ; faites une abaisse d'un demi-feuilletage , & foncez une tourtiere , & y mettez le ragoût de filets de Rougets ; couvrez la Tourte d'une abaisse de la même pâte ; faites une bordure autour , frottez-la d'un œuf battu , & la mettez au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat , & la découvrez ; jetez-y un peu de coulis d'Ecrevices dessus ; voyez que la Tourte soit d'un bon goût , la recouvrez , & la servez chaudement.

Tourte de Carpe.

Prenez une bonne Carpe, & l'écaillez ;
 vuidez-la , & en ôtez les œüyes , la fen-
 dez , & la coupez par tranches ; faites
 une abaisse d'un demi-feuilletage , & fon-
 cez une tourtiere ; faites un lit de godi-
 veau d'Anguille au fond , de même que
 la Tourte d'Anguille , assaisonnez de sel,
 de poivre , fines épices , & tant soit peu
 de fines herbes ; arrangez-y la Carpe , &
 l'assaisonnez dessus comme dessous , & y
 mettez du beurre frais dessus à propor-
 tion ; couvrez la Tourte d'une abaisse de
 la même pâte , & y faites une bordure
 autour ; frottez-la d'un œuf battu , & la
 mettez cuire au four , ou sous un couver-
 cle : étant cuite , tirez-la , & la dressez
 dans un plat , & la découvrez , & la dé-
 graissez , & y jetez un ragoût de laitanc-
 es dedans ; voyez qu'elle soit d'un bon
 goût , la recouvrez , & la servez chau-
 dement.

Tourte de Tortuës.

Prenez des Tortuës , coupez - leur la
 tête , les pattes & la queue ; ayez une
 marmite sur le fourneau , avec de l'eau à
 moitié,

moitié, assaisonnez d'un bouquet, d'un oignon, d'un morceau de beurre, d'une feuille de laurier & quelques clous ; & lorsque cela boût, mettez-y les Tortuës, & les faites bouillir : ensuite tirez-les, & en ôtez la coquille ; coupez-les comme une fricassée de Poulets, & prenez garde à l'amer ; passez-les dans une casserole avec un peu de beurre, des champignons, des truffes & un bouquet, assaisonnez de sel & de poivre : étant passé, mettez-y une pincée de farine, & les mouillez d'un bouillon de Poisson, & les laissez mitonner à petit feu ; étant cuites, liez-les avec un peu de coulis blanc, & une liaison de trois jaunes d'œufs & de crème : voyez que le ragoût de Tortuës soit d'un bon goût, & le laissez refroidir ; faites une abaisse d'un feuilletage, & foncez une tourtière, & y mettez le ragoût de Tortuës, & la couvrez d'une abaisse de la même pâte ; faites-y une bordure autour, & la frottez d'un œuf battu, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle ; il faut prendre garde qu'elle ne cuise pas trop : étant cuite, tirez-la, & la dressez dans un plat, & la découvrez, & y jetez du coulis blanc clair dessus, voyez qu'elle soit d'un bon goût, la recouvrez, & la servez chaudement.

*Tourte de hachis de Carpes , & de
tous autres hachis de Poisson.*

Faites un hachis de Carpes de la maniere qu'il est marqué à la lettre H. Faites une abaisse de feüilletage , & foncez une tourtiere , & mettez le hachis dedans , & le couvrez d'une autre abaisse de feüilletage , & y faites une bordure autour , & la frottez d'un œuf battu & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuite, tirez-la , & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

*Tourte de blanc de Chapon pour
Entremets.*

Prenez un Chapon & le faites rôtir à la broche : étant cuit , ôtez-en la peau , & le desossez , & le hachez : étant haché prenez un demi quarreron d'amandes , que vous pelez , & les pilez dans un mortier , en les arrosant de temps en temps d'un peu de lait : étant bien pilées , mettez-y le blanc de Chapon haché dedans , avec un peu de moëlle de Bœuf , de l'écorce de citron verd confite , pilez bien le tout ensemble ; prenez une demi-cuillerée d'argent de farine de ris , ou autre ,

& la mettez dans une casserole avec un peu de sel, & la délayez avec une goutte de lait, & y mettez quatre jaunes d'œufs frais, avec un demi-septier de crème, un morceau de canelle en bâton, & du sucre à proportion de ce qu'il en faut; délayez le tout ensemble, & le faites cuire sur un fourneau: étant cuit, tirez le bâton de canelle; voyez que la crème soit d'un bon goût; tirez le blanc de Chapon & les amandes qui sont pilées dans le mortier, & les délayez dans la crème; étant bien délayée, laissez-la refroidir; faites une abaisse de pâte feuilletée, & foncez la tourtière que vous voulez faire, & y mettez dedans la crème de blanc de Chapon, & l'étendez par-tout avec une cuillère, & y faites dessus quelques ornemens de bandes de feuilletage, & un cordon autour, & la mettez cuire au four: étant cuite, rapez-y du sucre, & la glacez au four, ou bien avec la pâte rouge, & la dressez sur un plat, & la servez chaudement pour Entremets.

Les Tourtes de blanc de Perdrix ou de Faisans, se font de la même manière que la Tourte de blanc de Chapon, marquée ci-dessus.

Tourte d'Amandes.

Prenez un quarteron d'Amandes, & les mettez dans de l'eau faire un bouillon; les tirer, les peler & les mettre dans de l'eau froide; les retirer & les essuyer entre deux linges; les mettre dans un mortier & les piler, les arrosant de temps en temps de lait: étant bien pilées, mettez-y de l'écorce de citron vert, quelques biscuits d'amandes ameres, de la moëlle de Bœuf la quantité qu'il en faut, & du sucre, trois à quatre jaunes d'œufs crus, repilez bien le tout ensemble; faites une abaisse de pâte feuilletée, & en forcez la tourtiere que vous voulez faire; tirez la pâte d'amandes du mortier, & l'étendez dans la tourtiere, & y faites quelques ornemens de bandes de feuilletage, & un cordon autour, & la mettez cuire au four: étant cuite, tirez-la, & y rapez du sucre, & la glacez au four, ou bien avec la péle rouge, la dressez proprement dans un plat, & la servez chaudement.

La Tourte au lard se fait de la même manière que la Tourte d'Amandes: la différence qu'il y a, est qu'au lieu de moëlle de Bœuf, il faut y mettre du lard rapé.

La Tourte de Tetine de Veau, se fait aussi de la même manière : au lieu de moëlle de Bœuf, il faut y mettre une Tetine de Veau blanchie à la place.

Pour ce qui est des Tourtes d'Amandes des jours maigres, il faut mettre du beurre frais dans la pâte, au lieu de moëlle de Bœuf.

Tourte de Pistaches.

Emondez un quarteron de Pistaches, ensuite mettez-les égouter, & les pilez dans le mortier : étant bien pilées, mettez-y un morceau de beurre frais la grosseur d'un œuf, une écorce de citron vert confite, deux jaunes d'œufs frais; prenez une demi-cuillerée d'argent de farine de ris, & la mettez dans une casserole, & la délayez avec un demi-septier de crème douce peu à peu, & y mettez deux jaunes d'œufs frais, un peu de sel, du sucre à proportion; faites cuire la crème sur un fourneau : étant cuite, ôtez les Pistaches qui sont pilées du mortier, & les délayez dans la casserole avec la crème, la laissez refroidir; voyez qu'elle soit d'un bon goût; faites une abaisse de pâte feuilletée, & en foncez la tourtière que vous voulez faire, & y vuidez la pâte de

430 *T. Le nouveau Cuisinier*

Pistaches , & l'étendez avec une cuilliere par-tout ; faites-y quelques façons par-dessus avec des bandes de feüilletage , & une bordure autour ; mettez-la cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la glacez de la même maniere que la Tourte d'Amandes , la dresser dans un plat , & la servez chaudement.

Les Tartelettes de Pistaches se font de la même pâte. Il faut faire des petites abaisses de pâte feüilletée , & en foncez des moules de petits Pâtez , & mettre dedans un cuillerée de pâte de Pistaches , & les mettre cuire au four , ou dans une tourtiere , ou sous un couvercle : étant cuites , tirez-les , les glacez de la même maniere que la Tourte , & les servez pour un Plat , ou pour Garniture.

Les Tartelettes de pâte d'Amandes se font de la même maniere que celles de Pistaches.

Tourte de Chocolat.

Prenez une cuillerée de farine de ris , & la mettez dans une casserole , avec un peu de sel , & la délayez avec un peu de lait , y mettez cinq jaunes d'œufs frais , & les délayez bien ; mettez-y une chopine de crème douce , & du sucre à pro-

portion ; mettez cuire la crème sur le fourneau , prenant garde qu'elle ne tourne : étant cuite , tirez-la ; rapez du Chocolat selon la quantité qu'il en faut , mettez-le sur une assiette ; présentez-le un peu à la chaleur , & le délayez dans la crème , & la laissez refroidir ; goûtez qu'elle soit d'un bon goût ; faites une abaisse de pâte feuilletée , & en foncez une tourtière ; vuidez la crème de Chocolat dans la tourtière , & l'étendez ; faites quelques façons de bandes de feuilletage dessus , & une bordure autour , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & la glacez avec du sucre en poudre & la péle rouge , & la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

La Tourte de Cannelle se fait de la même manière que la Tourte de Chocolat : la différence qu'il y a , est qu'au lieu de Chocolat , vous y mettez de la Cannelle dans la crème , & la servez de la même manière.

Tourte de Crème.

Voilà la manière de faire la Crème : Prenez une cuillerée de farine , avec un peu de sel , & la mettez dans une casse-

432 T. *Le nouveau Cuisinier*

rolo, & la délayez avec du lait, & y mettez cinq jaunes d'œufs frais, les achevez de délayer avec un peu de lait & une chopine de crème; mettez-y du sucre à proportion de ce qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton; faites cuire la crème, en la remuant toujours sur le fourneau: étant cuite, retirez-la, & y mettez quelques biscuits d'amandes ameres; écrasez dedans de l'écorce de citron vert confite; hachez un peu de fleurs d'orange; goûtez que la Crème soit d'un bon goût, & la laissez refroidir; faites une abaisse de pâte feuilletée, & en foncez une tourtiere, & vuidez la Crème dedans, & l'étendez avec une cuilliere, & y faites des façons avec des bandes de feuilletage dessus, & une bordure autour, & la mettez cuire au four, ou sous un couvercle: étant cuite, rapez du sucre dessus, & la glacez avec la péle rouge, la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

L'on fait des Tartelettes de crème de cette maniere: Faites des petites abaisses de pâte feuilletée, & en foncez des moules de petits Pâtez, & y mettez une cuillerée de crème dedans, & les mettez cuire au four, ou dans une tourtiere avec un couvercle: étant cuites, tirez - les, &

& les glacez de la même manière que la Tourte de crème ; dressez-les dans un plat , pour un plat d'Entremets , ou bien servez-vous-en pour des Garnitures.

Tourte de Cerises.

Prenez des Cerises, ôtez-en les queues & les noyaux , & les mettez dans une poêle avec une goutte d'eau & du sucre la quantité qu'il en faut , & les mettez sur un fourneau , ayez le soin de les bien écumer : étant cuites , retirez-les & les laissez refroidir ; faites une abaisse de pâte feuilletée , & en foncez une tourtière ; mettez les Cerises dans la tourtière , & la couvrez d'une autre abaisse découpée de la même pâte : étant couverte , & avoir coupé autour ce qui débordé , la dorez d'un œuf , & la mettez cuire au four : étant cuite , rapez-y du sucre & la glacez avec la péle rouge , la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

La Tourte de Framboises se fait de la même manière : la différence qu'il y a , il faut faire cuire le sucre la quantité qu'il en faut au caramel : étant au point du caramel , mettez-y les Framboises dedans , & ne leur faites prendre qu'un

434 T. Le nouveau Cuisinier

boüillon , & les laissez refroidir ; faites une abaisse de pâte feüilletée , & en foncez une tourtiere ; vuidez la compote de Frambroises dedans , & la couvrez d'une abaisse découpée de la même pâte , & la dorez d'un œuf battu , & la mettez cuire au four : étant cuite , tirez-la , rappez-y du sucre , & la glacez avec la péle rouge ; dressez-la dans un plat , & la servez chaudement.

Tourte d'Abricots.

Prenez des Abricots , les pelez , & en ôtez les noyaux , & les mettez dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié ; mettez-les sur un fourneau , & leur faites prendre un boüillon ; écumez-les bien , & les retirez , & les laissez refroidir ; faites une abaisse de pâte feüilletée , & en foncez une tourtiere ; vuidez les Abricots dedans , & les arrangez ; faites-y des façons dessus avec des bandes de pâte feüilletée un peu serrées , & une bordure autour ; dorez un peu ces bandes , mettez cuire la Tourte au four , ou sous un couvercle : étant cuite , tirez-la , & y rappez du sucre dessus , & la glacez avec la péle rouge ; la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

Tourte de Pêches grillées.

Prenez des Pêches , & les faites griller sur un fourneau bien allumé : étant bien grillées , mettez-les dans de l'eau , & en ôtez proprement la peau , & les remettez dans d'autre eau , ensuite ôtez - en les noyaux , & les mettez dans une poêle avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié , & les couvrez & les laissez mitonner : étant cuites , retirez-les , & les laissez refroidir ; faites une abaisse de pâte feüilletée , & en foncez une tourtiere ; vuidez-y les Pêches , & les arrangez ; faites par-dessus quelques façons de bandes de pâte feüilletée , & les serrez un peu , & un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four ; étant cuite , tirez-la , & la glacez de la même maniere que les autres , & la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

Tourte de Pêches blanches.

Prenez des Pêches , & les pelez ; ôtez-en les noyaux : mettez les Pêches dans une poêle , avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié , & les mettez cuire sur un

O o ij

436 T: Le nouveau Cuisinier

fourneau ayant couvert la poêle : étant cuites , retirez-les , & les laissez refroidir , & en dressez la Tourte de la même manière que la Tourte de Pêches grillées , marquées ci-dessus , & la faites cuire , & la servez chaudement.

Tourte de Poires de Bon-Chrétien.

Prenez des Poires de Bon-Chrétien , & les coupez par la moitié, mettez une poêle pleine d'eau sur un fourneau , & y mettez les Poires : étant cuites , tirez-les , & les mettez dans de l'eau froide , & les pelez ; ôtez le dedans , & les parez , & les mettez dans une petite poêle , avec la quantité qu'il faut de sucre clarifié , & deux ou trois tranches de citron , & leur faites prendre quelques bouillons sur un fourneau , & ensuite les retirez , & les laissez refroidir ; faites une abaisse de feuilletage , & en foncez une tourtière ; arrangez-y les Poires de Bon-Chrétien , & y mettez un peu de sirop ; couvrez la Tourte d'une abaisse découpée de la même pâte ; dorez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle ; étant cuite , glacez-la de la même manière que les autres ci-devant , & la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

L'on fait des Tourtes de toutes sortes de Poires , de la même maniere que la Tourte de Poires de Bon-Chrétien. L'on fait aussi griller des Poires de la même maniere que les Pêches , marquée ci-devant , & on en fait une Tourte.

Tourte de Pommes.

Prenez des Pommes de Rainette , Calvilles ou Rembourg , coupez-les par la moitié , & ôtez le dedans , & les pelez ; les arrangez dans une petite poële , y mettez du sucre la quantité qu'il faut , avec un verre ou deux d'eau , un morceau de canelle en bâton , & un zeste de citron vert ; couvrez la poële , & la mettez sur un fourneau : les Pommes étant cuites , & le sirop diminué , retirez-les , & les laissez refroidir ; faites une abaisse de pâte feuilletée , & en foncez une tourtiere , & dressez les Pommes ; couvrez la tourtiere d'une autre abaisse découpée de la même pâte , & la coupez autour , & la dorez d'un œuf battu , & la mettez cuire au four , ou sous un couvercle : étant cuite , glacez-la de la même maniere que les autres ci-devant , & la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

Tourte de Prunes.

Prenez des Prunes, & en ôtez la peau & les noyaux ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, & y arrangez es Prunes, & y mettez quelques tranches d'écorce de citron vert confite, du sucre en poudre dessus la quantité qu'il en faut ; couvrez la Tourte d'une abaisse découpée de la même pâte, & la coupez autour ; dorez-la d'un œuf battu, & la mettez cuire : étant cuite, tirez-la, & la glacez de la même manière que les autres ci-devant, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

Tourte de Verjus.

Prenez du Verjus confit liquide, foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, & y mettez le Verjus confit ; faites quelques façons dessus de bandes de feuilletage, & un cordon autour, & la dorez d'un œuf battu, & la mettez cuire : étant cuite, tirez-la, & la glacez de la même manière que les autres ci-devant, & la dressez dans un plat, & la servez chaudement.

Tourte de Marmelade de fleur d'Orange.

Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte de feüilletage , & y mettez la Marmelade de fleurs d'Orange , & avec une cuilliere vous l'étendez par-tout ; faites par-dessus quelques ornemens de bandes de feüilletage , & un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire : étant cuite , tirez-la , & la glacez de la même maniere que les autres ci-devant , la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

L'on fait des Tourtes de toutes sortes de Marmelades , de la même maniere que la Tourte de Marmelade de fleurs d'Orange.

Tourte d'Asperges.

Coupez tout le vert des Asperges , & les faites blanchir : étant blanchies , mettez-les dans de l'eau froide ; prenez la grosseur de deux noix de beurre frais , & le mettez dans une casserole sur un fourneau : étant fondu , mettez-y une pincée de farine , & les remuez : étant roux , mouillez-le d'un peu de bouillon de Poisson , & l'assaisonnez de sel , de poivre &

O o iij

440 T. *Le nouveau Cuisinier*

d'un bouquet , & y mettez les pointes d'Asperges : étant cuites , achevez-les de lier d'un coulis au roux ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & qu'il ait de la pointe ; retirez-le , & le laissez refroidir ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée , & y vuidez le ragoût d'Asperges , & la couvrez d'une autre abaisse de pâte feüilletée , & y faites un cordon autour , & la dorez d'un œuf battu , & la mettez cuire : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

Tourte de Mousserons.

Faites un ragoût de Mousserons de la même maniere qu'il est marqué à la lettre R. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feüilletée , & y mettez le ragoût de Mousserons , & la couvrez d'une autre abaisse de la même pâte , & y faites un cordon autour ; dorez-la d'un œuf battu , & la mettez cuire : étant cuite , tirez-la , & la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

Tourte de Champignons.

Faites un ragoût de Champignons de

la même maniere qu'il est marqué à la lettre R. dressez la Tourte, & mettez le ragoût de Champignons dedans, & la faites de la même maniere que la Tourte de mousserons, marquée ci-dessus.

La Tourte de Morilles se fait de la même maniere que la Tourte de mousserons, marquée ci-dessus.

La Tourte de Truffes se fait aussi de la même maniere.

Tourte d'Epinars.

Prenez des Epinars, & les épluchez bien, & en ôtez les queueës ; les lavez à plusieurs eaux, & les mettez dans une casserole, avec de l'eau sur un fourneau blanchir, & les retirez, & les mettez égouter : étant froids, pressez-les bien, les mettez dans un mortier avec de l'écorce de citron vert confit, du sucre à proportion de ce qu'il en faut, & un morceau de beurre frais, & un peu de sel, pilez bien le tout ensemble ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, & y mettez les Epinars, que vous étendez avec une cuilliere par tout le plus égal que vous pouvez ; faites-y des façons dessus de bandes de feuilletage, & un cordon autour, & la mettez cuire : étant cuite, tirez-la, & y rapez du sucre des-

442 T. Le nouveau Cuisinier
fus , & la glacez avec la péle rouge : la dresser dans un plat , & la servez chaude-
ment.

Tourte de Maspain.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, avec une douzaine d'amandes ameres ; mettez-les dans une casserole avec de l'eau , & les mettez bouillir , ensuite les retirer , les peler & les mettre dans de l'eau froide , & les mettez égouter entre deux linges , & les pilez dans un mortier & mettez une couple de blancs d'œufs : étant bien pilées comme de la pâte , tirez-les , & les mettez dans une poêle , avec six onces de sucre en poudre , & les mettez sur un fourneau à petit feu , en les remuant toujours avec une spatule : étant un peu desséchez , tirez-la de dessus le feu ; voyez que le tout soit propre , & au lieu de farine , servez-vous de sucre en poudre ; vuidez de la poêle la pâte de Maspain sur le tour , le poudrez de sucre en poudre , afin que la pâte n'y tienne point , & la maniez comme une autre pâte : étant froide , faites-en une abaisse , & la mettez sur une feuille de papier , & la coupez de la grandeur du plat que vous voulez la ser-

Vir , & y faites un cordon autour de la même pâte , & la mettez cuire au four , ou dans un four de campagne : étant cuite , tirez-la , & la laissez refroidir : étant froide , ôtez le papier de dessous , & la dressez dans le plat que vous voulez la servir , & la garnissez dessus de marmelade d'abricots , ou autre marmelade ; battez en neige un blanc d'œuf frais , & y mettez deux cuillerées d'argent de sucre en poudre ; battez bien le tout ensemble ; glacez de cette glace la Tourte par intervalle sur la marmelade ; remettez la Tourte dans le four pour faire sécher la glace : étant sèche , tirez la , & la laissez refroidir , & la servez froide.

TRUFFES à la braise.

Mettez tremper des Truffes , & les nettoyez bien ; servez-vous d'une brosse pour en ôter bien la terre : étant bien propres , essuyez - les bien ; prenez une feuille de papier , y mettez des bardes de lard dessus , assaisonnez de sel , de poivre , un oignon coupé par tranches ; y arrangez les Truffes dessus , & les assaisonnez de la même manière dessus comme dessous , & les couvrez de tranches de Jambon & de bardes de lard , & les

444 T. *Le nouveau Cuisinier*

pliez dans deux ou trois feuilles de papier , & les mettez cuire dans la cendre chaude , avec un feu modéré dessus : étant cuites , tirez-les & les développez , les essuyer & les dresser sur une serviette pliée , & les servez chaudement.

On sert aussi les Truffes cuites naturellement dans la cendre.

Truffes au Court - bouillon.

Les Truffes étant bien nettoyées , mettez-les dans une petite marmite , les assaisonnez de sel , de poivre , d'un oignon piqué de clous , d'une feuille de laurier , quelques ciboules , & du vin , & les mettez cuire : étant cuites , tirez-les & les essuyez bien ; les dressez sur une serviette pliée , & les servez chaudement.

Truffes en salade.

Les Truffes étant cuites au court-bouillon , ou à la braise , pelez-les & les coupez par tranches , & en garnissez un plat ; faites un cordon de cerfeuil haché autour , & assaisonnez de sel , de poivre , d'huile & de vinaigre , & les servez.

Truffes au Jambon.

Pelez une ou deux douzaines de Truffes selon la grosseur : étant pelées , lavez-les , & les mettez dans une petite casserole avec du jus de Veau , & les mettez cuire : étant cuites , prenez du Jambon & le coupez par petites tranches ; mettez-les au fond d'une casserole , & les mettez suer sur un fourneau : étant attachées , mettez - y un peu de lard fondu , & y mettez une petite pincée de farine , & le faites roussir , & le mouillez d'un peu de jus : étant cuit , liez - le d'un coulis de Veau & de Jambon ; dressez les Truffes dans un plat ; voyez que le saingaraz soit d'un bon goût , & le jetez dessus , & les servez chaudement.

T R U I T E S .

Est un Poisson d'eau douce.

Truites au Court - bouillon.

Prenez les Truites les plus grosses , les videz , & les mettez cuire au Court-bouillon , que vous ferez de la même maniere que celuy de Saumon , marqué

446 T. *Le nouveau Cuisinier*
ci-devant , & les servez de la même ma-
niere pour un plat de Rôt.

Truites grillées.

Prenez des moyennes Truites & les
videz , & les lavez , & les essuyez sur
un linge , ensuite ficelez-les ; faites fon-
dre un morceau de beurre , & y mettez
un peu de sel , & le versez sur les Trui-
tes , & les remuez ; les arrangez sur un
gril , & les mettez griller à petit feu , a-
voir soin de les retourner de temps en
temps , & d'y remettre du feu ; étant gril-
lées , l'on les sert avec une sauce blanche
faite de cette maniere : Prenez du beurre,
& les mettez dans une casserole , avec une
pincée de farine , assaisonnez de poivre,
de sel & de muscade , une ciboule entie-
re , des capres & un Anchois , & la
moüillez d'un peu d'eau & de vinaigre ,
& la mettez sur un fourneau , la tournant
toujours : étant liée à propos , voyez
qu'elle soit d'un bon goût ; dressez les
Truites dans un plat , jetez la sauce des-
sus , & les servez chaudement.

Lorsqu'on veut servir les Truites au
coulis d'Ecrevices , il ne faut point met-
tre de capres dans la sauce blanche : la
sauce étant liée sur le fourneau , mettez-

y du coulis d'Ecrevices dedans : les Truites étant grillées , dressez - les dans un plat ; voyez que la sausse soit d'un bon goût , & la jetez dessus les Truites , & les servez chaudement.

Truites grillées aux Champignons.

Vuidez les Truites , & les mettez griller de la même maniere qu'il est marqué ci-devant : étant grillées, dressez-les dans un plat , & y jetez dessus un ragoût de Champignons , & les servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Truites grillées aux Concombres.

Vuidez les Truites , & les faites griller de la même maniere qu'il est marqué ci-devant ; faites un ragoût de Concombres de cette maniere : Pelez des Concombres ; coupez-les par la moitié , & en ôtez le dedans , & les coupez en dez , & les mettez dans une casserole , avec un oignon coupé par petites tranches , assaisonnez de sel & de poivre , & y mettez un peu de vinaigre , & les laissez mariner une heure ou deux : étant marinez , pressez - les dans un linge ; mettez un

448 T. *Le nouveau Cuisinier*

morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu , y mettez les Concombres , & ayez le soin de les remuer de temps en temps : étant roux , mouillez-les de bouillon de Poisson , & les laissez mitonner à petit feu : étant cuits , dégraissez-les , & les liez d'un coulis au roux , ou bien d'un coulis d'Ecrevices. Les Truites étant grillées , dressez-les dans un plat ; voyez que le ragoût de Concombres soit d'un bon goût , & le jetez dessus les Truites , & les servez chaudement.

Truites grillées aux Ecrevices.

Vuidez les Truites , & les faites griller de la même maniere qu'il est marqué ci-devant , & les dressez dans un plat , & y jetez un ragoût de queue d'Ecrevices dessus. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

L'on sert des Truites grillées avec toutes sortes de ragoûts maigres , dont l'on trouvera la maniere de les faire à la lettre R.

Filets de Truites au vin de Champagne.

Prenez des Truites & les vuidez , & les
mettez

mettez cuire de la même manière qu'il est marqué ci-devant ; coupez-les en deux ou trois morceaux , & les arrangez dans une casserole , & les assaisonnez de sel , de poivre , d'une tranche de citron vert & d'un oignon piqué de clous , & y mettez un peu de persil haché & un bouquet , & une demi-feuille de laurier ; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne , ou de vin blanc , ensuite versez-le dans la casserole où sont les Truites ; mettez-y quelques champignons & moufférons , & les mettez cuire sur un fourneau : étant cuites & presque diminuées , liez-les d'un coulis d'Ecrevisses , prenez garde qu'il ne bouille ; voyez que cela soit d'un bon goût , & le dressez dans un plat , & les servez chaudement.

Truites à la Sainte-Menehould.

Vuidez des Truites , & les lavez & les essuyez ; cizelez les & les farcissez dans le corps : étant farcies , frottez un plat ou une rôtissoire de beurre , assaisonnez de sel , de poivre , tant soit peu de fines herbes , un peu de persil haché , quelques ciboules entières ; arrangez les Truites dessus , assaisonnez-les de même.

450 T. *Le nouveau Cuisinier*

me dessus comme dessous , & les arrosez de beurre fondu , & les panez d'une mie de pain bien fine , & les mettez au four : étant cuites & d'une belle couleur , tirez-les & mettez au fond d'un plat un coulis d'Anchois , & dressez les Truites dessus , & les servez chaudement.

Truites farcies sur l'arête.

L'on n'a qu'à se servir de la même maniere de faire la farce , & de les dresser comme les Carpes farcies sur l'arête , qu'on trouvera à la lettre C , & les servez de même.

Filets de Truites marinez, frits.

Vuidez les Truites , & les fendez & les coupez par morceaux ; mettez-les mariner dans un plat avec du sel , du poivre , quelques clous , un oignon coupé par tranches , une tranche de citron , feuille de laurier , ciboules entieres & persil ; étant marinez , tirez les filets & les mettez essuyer sur un linge & les farinez , ensuite faites-les frire dans de la friture de beurre raffiné : étant frits & de belle couleur , tirez-les & les mettez égouter ; pliez une serviette sur le plat que vous

voulez les servir, & les dressez autour ;
mettez au milieu du persil frit, & les
servez chaudement.

Truites frites.

Vuidez des Truites , les lavez & les
essuyez : il faut les cizeler , les saler &
les fariner , les faire frire dans de la fri-
ture de beurre raffiné : étant frites & de
belle couleur , tirez - les , & les mettez
égouter ; dressez - les sur un plat , & les
servez chaudement pour un plat de Rôt.

Pour ce qui est des Truites en gras, on
n'a qu'à suivre la maniere du Saumon en
gras , qui est marquée ci devant. On fait
des Truites d'autant de manieres que de
Saumons.

T U R B O T.

Est un Poisson de mer , qu'on mange
ordinairement sec , & cuit au court-
bouillon.

Turbot au court-bouillon

Vuidez le Turbot , & le lavez , & le
mettez essuyer , ensuite mettez-le dans
une turbotiere ou grande casserole , plié

P p ij

452 T. *Le nouveau Cuisinier*

dans une serviette ; mettez du sel la quantité qu'il faut dans une casserole , avec de l'eau , & la remuez de temps en temps , jusqu'à ce qu'il soit fondu , & la laissez reposer , ensuite passez l'eau dans un linge , & la mettez où est le Turbot ; voyez qu'il y en ait la quantité qu'il faut pour qu'il cuise , & qu'il soit un peu de haut goût : étant cuit , retirez la turbotiere , & la mettez sur des cendres chaudes , avec une couple de pintes de lait ; & lorsqu'on est prêt à servir , tirez-le de la turbotiere ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez le servir , & le dressez dessus ; garnissez-le de persil vert , & le servez pour un plat de Rôt.

Turbot en gras.

Prenez un moyen Turbot , le vuidiez & le lavez , & le mettez égouter , & le mettez dans une turbotiere , ou casserole ronde , assaisonnez de sel , de poivre , d'une couple de bouquets & d'une couple d'oignons piquez de clous , d'une feuille de laurier ; prenez deux ou trois livres de roüelle de Veau , & la coupez par tranches ; garnissez-en le fond d'une casserole , avec quelques bardes de lard ; couvrez la casserole , & le mettez suer sur

un fourneau : étant attaché comme un jus de Veau , mettez-y un peu de beurre frais & une petite poignée de farine, & le remuez sur le fourneau avec une cuilliere de bois : étant roux, mouillez-le de bouillon , & détachez bien avec la cuilliere ce qui tient à la casserole ; mettez des bardes de lard sur le Turbot, & faites bouillir une bouteille de vin de Champagne , ou vin blanc , que vous mettez dans le Turbot, avec le jus de Veau & les tranches dessus ; voyez qu'il soit assez mouillé, & le mettez cuire : étant cuit, laissez-le pendant une couple d'heures dans son jus , afin qu'il prenne du goût , sur des cendres chaudes , ensuite tirez-le , & le dressez dans un plat , & jetez dessus un ragoût de ris-de-veau & de crêtes , des champignons , des truffes & mousserons , & le servez chaudement pour une grosse Entrée. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Turbot aux Ecrevices en gras.

Faites-le cuire dans un jus de Veau, de même que ci-devant : étant cuit , tirez-le , & le dressez dans un plat ; jetez un ragoût de queues d'Ecrevices dessus , & le servez chaudement.

454 T. *Le nouveau Cuisinier*

L'on le sert avec toutes autres sortes de ragoûts, dont l'on trouvera la maniere de les faire à la lettre R, aussi-bien que celui d'Ecrevices.

Turbot pour Entrée en maigre.

Prenez un Turbot, le vuidez & le lavez, & le mettez essuyer, ensuite mettez-le dans une turbotiere, ou casserole ronde, assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple de bouquets, & de deux oignons piquez de clous, d'une feuille de laurier, & de persil; prenez un morceau de beurre, & le mettez dans une casserole sur un fourneau: étant fondu, mettez-y une petite poignée de farine, & le remuez toujours: étant à demi-roux, mouillez-le de bouillon de Poisson, & le vuidez dans la turbotiere, faites bouillir une bouteille de vin de Champagne, ou vin blanc, & le vuidez dans la turbotiere; voyez que le Turbot soit assez mouillé, & le mettez cuire sur le fourneau: étant cuit, goûtez qu'il soit d'un bon goût, & le laissez dans son jus pendant une couple d'heures, afin qu'il prenne du goût, ensuite tirez-le de la turbotiere, & le laissez égouter; dressez-le dans le plat que vous voulez le servir: jetez

dessus un ragoût de laitances , de champignons , de truffes & de mousserons , & le servez chaudement. L'on trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

Turbot aux Ecrevices en maigre.

Faites cuire le Turbot de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus : étant cuit , tirez - le de la turbotiere , & le laissez égouter , & le dressez dans le plat que vous voulez le servir , & y jetez dessus un ragoût de queuës d'Ecrevices , de champignons , de truffes & mousserons , cûs d'Artichaux & pointes d'Asperges dans la saison ; voyez que le coulis du ragoût soit un peu ample , & qu'il soit d'un bon goût , & le servez chaudement.

L'on fert des Turbots en maigre avec toutes sortes de ragoûts maigres , comme ragoût d'Huitres , ragoût de Moules , ragoût de Truffes , ragoût de Mousserons , ragoût de Champignons , ragoût de Morilles. On trouvera la maniere de les faire , aussi bien que celui d'Ecrevices , à la lettre R. Il faut toujours faire cuire le Turbot de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus.

Turbot en casserole.

Vuidez le Turbot, le lavez & l'essuyez ; mettez du beurre dans un plat d'argent de la grandeur du Turbot, & l'étendez par-tout, assaisonnez de sel, de poivre, d'un peu de muscade, de persil haché, quelques ciboules entières, un demi-septier de vin de Champagne, ou vin blanc ; coupez la tête & la queue du Turbot, & le mettez dans le plat, assaisonnez-le dessus comme dessous, & le frottez de beurre fondu, & le panez d'une mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four : étant cuit & d'une belle couleur, tirez-le & le dégraissez ; nettoyez bien le bord du plat, & y mettez autour une sausse à l'Anchois, ou un peu de coulis d'Ecrevices, qui soit d'un bon goût, & le servez chaudement. On peut le servir au sec.

Turbot à la sausse à l'Anchois.

Vuidez un Turbot, & le lavez & l'essuyez, ensuite mettez-le dans une turbottière ou casserole ronde ; faites fondre la quantité de sel qu'il faut dans de l'eau :
étant

étant fondu , passez la saumure dans un linge , & la vuidez dans la turbotiere , & le mettez cuire sur un fourneau : étant cuit , tirez-le , & le laissez dans son court-bouillon quelque temps prendre du goût , ensuite tirez - le de la turbotiere & le laissez égoutter , & le dressez dans le plat que vous voulez le servir ; faites une sausse blanche de cette maniere : Mettez du beurre frais dans une casserole la quantité qu'il en faut , avec une pincée de farine , une couple d'Anchois hachez , que vous avez lavez & ôtez l'arête , une couple de ciboules entieres , une ou deux tranches de citron , assaisonnez de sel , de poivre & d'un peu de muscade , & la mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre : on peut y mettre des capres si l'on veut ; tournez la sausse sur un fourneau : étant liée à propos , voyez qu'elle soit d'un bon goût ; ôtez-en les ciboules & les tranches de citron , & jetez la sausse sur le Turbot , & le servez chaudement.

L'on le sert une autre fois avec la même sausse , y ajoûtant la moitié de coulis d'Ecrevices.

ON a pu voir en plusieurs endroits de ce Livre comment on peut tirer du Veau de quoy faire un grand nombre d'Entrées; il nous reste encore à parler de quelques autres.

Veau à la Bourgeoise.

Coupez des tranches de Veau qui soient un peu épaisses, & les lardez avec une petite lardoire de bois; les lardons seront assaisonnez d'un peu de persil & de ciboules hachez; avec de fines épices, sel & poivre: étant bien lardées, il faut avoir une casserole, & mettre quelques petites bardes de lard dedans, & bien arranger vos tranches de Veau par-dessus: le feu doit être très-moderé dans le commencement, afin que la viande suë; après qu'elle a sué, il luy faut faire prendre couleur des deux côtez; y mettre un peu de farine, & ayant pris couleur, mouillez-le de bon bouillon clair, & le faites cuire doucement: étant cuit, il faut le dégraisser, & le lier avec une liai-

fon de deux ou trois jaunes d'œufs délayez avec du verjus : étant lié, voyez qu'il soit d'un bon goût, dressez-le dans un plat, & le servez chaudement.

Longe de Veau à la braise.

Prenez une Longe de Veau, & la faites refaire ; piquez-la de gros lard, assaisonné de persil & ciboule hachée, poivre, sel, fines herbes & fines épices ; prenez une chaponiere, ou casserole ovale, & en garnissez le fond de bardes de lard & de tranches de roüelle de Veau, assaisonnez de sel & de poivre, de fines épices, & tant soit peu de fines herbes, de persil haché, d'oignons coupez par tranches, carottes & panais, tranches de citrons, y mettez la Longe & la renversez, que le côté du roignon soit en haut, & l'assaisonnez de la même manière dessus comme dessous, & la couvrez de tranches de Veau & de bardes de lard ; fermez la chaponiere ou casserole de son couvercle, & la mettez cuire feu dessus & dessous, étant cuite, tirez-la, & la mettez égouter, ensuite la dresser dans un plat, & y jetez dessus un ragout de ris-de-veau, de crêpes, champignons, truffes & mousserons, & la servez chau-

Qq ij

460 V. *Le nouveau Cuisinier*

dement pour une grosse Entrée: On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R.

On sert cette Longe de Veau avec un ragoût de concombres, ou bien avec un ragoût de laitues.

Quartier de Veau.

Prenez un Quartier de Veau qui soit bien blanc, & en piquez le côté du roignon de menu lard, & bardez le côté du cuison; l'embrochez & l'enveloppez de feuilles de papier, & le mettez cuire en l'arrostant de temps en temps: étant cuit, débardez-le, & panez ce qui n'est point piqué, & luy faites prendre couleur, ensuite retirez-le, & le dressez dans un plat avec un jus de Veau dessous, & le garnissez d'une marinade de Poulets, ou bien de Poulardes à la Tartare, coupez par quartier, & le servez chaudement pour une grosse Entrée.

Quartier de Veau, du Longe de Veau

à la Tartare marinée.

Faites refaire le Quartier de Veau, ou Longe, & le piquez de gros lard bien assaisonné, comme il est marqué ci-de-

vant : étant piqué , mettez-le dans un grand plat , ou casserole ronde , & assaisonnez de sel , de poivre , tranches de citron , tranches d'oignons , ciboules entières & feuilles de laurier , & du vinaigre à proportion ; laissez-le mariner trois ou quatre heures , ensuite embrochez-le & le bardez de tranches de Jambon & de bardes de lard , & l'enveloppez de feuilles de papier , & le mettez cuire ; mettez la marinade où il a mariné dans la fêchefrite , avec une livre de beurre , & en arrosez le Quartier de Veau en cuisant de temps en temps : étant cuit , débardez-le , & le panez ; & ayant pris belle couleur , tirez-le & le dressez dans un plat , & mettez dessous une essence de Jambon , & le servez chaudement pour une grosse Entrée , garni de côtelettes de Veau frites , ou bien des côtelettes de Veau en fricandeaux.

Quartier de Veau farci à la broche.

Prenez un Quartier de Veau qui soit bien blanc , mettez-le sur une table , & le retournez du côté du roignon ; fendez-le du côté de l'os du cuissôn , & étendez la chair & la peau ; faites une

Qq iiij

462 V. *Le nouveau Cuisinier*

petite farce de blanc de Volaille de cette maniere : Prenez une Poularde ou un Chapon ; vuidez-le & le faite refaire, & le bardez, & le mettez cuire à la broche : étant cuit, tirez-le, & le desosse sur une table, y mettez un peu de persil & de ciboule hachée, quelques champignons, une tetine de Veau blanchie, avec un peu de lard, assaisonnez de sel & de poivre, un peu de fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs cruds, & un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans un mortier : étant pilé, tirez-le, & le mettez sur le Veau que vous avez étendu, & y mettez un ragoût de petits Pigeons ou autres choses, que vous ferez de la même maniere que celui que vous mettrez dans le Poupeton ; couvrez le ragoût de la même farce, & repliez le Quartier de Veau, que le ragoût & la farce soient bien enfermez dedans, ensuite cousez-le, & le faites refaire ; faites piquer le bout du roignon de menu lard : étant piqué, embrochez-le, & bardez ce qui n'est point piqué, & y mettez un peu de fines herbes parmi ; enveloppez-le de papier, & le mettez cuire à petit feu, l'arrosant de temps en temps : étant cuit, développez-le, & le panez ; dressé

sez-le dans un plat; faites un trou au milieu du cuison de la grandeur d'un cû d'assiette, & y mettez un ragoût de mousserons, ou bien un ragoût de truffes vertes, le piquez autour d'hâtelettes de ris-de-veau, ou bien d'hâtelettes de foyes gras, & le garnissez de pigeons au basilic, ou bien d'oreilles de Veau farcies frites, & le servez chaudement pour une grosse Entrée.

Poitrine de Veau farcie & piquée de menu lard.

Prenez une Poitrine de Veau & la parez; passez un couteau dedans par le petit bout, & la farcissez de la même farce marquée ci-dessus: étant farcie, cousez-la, ou l'arrêtez avec une brochette, & la faites refaire, & la piquez de menu lard: étant bien piquée, prenez une casserole de sa grandeur, & la garnissez au fond de bardes de lard bien minces, assaisonnez de sel, de poivre, & tant soit peu de fines épices; mettez la Poitrine de Veau le côté du lard en dessus, l'assaisonnez dessus de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes, quelques oignons coupez par tranches, un peu de persil, & la couvrez de tran-

Q q iiij

464 V. *Le nouveau Guisnier*

ches de Veau & de Jambon , & de bardes de lard ; mettez-la cuire à petit feu , prenant garde qu'elle ne prenne trop de couleur : étant cuite & d'une belle couleur , tirez-la & la mettez égouter ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez la servir , dressez la Poitrine de Veau dessus , & la garnissez de persil vert , & la servez chaudement pour Entrée.

On la sert aussi avec une essence de Jambon. Etant cuite , tirez-la & la laissez égouter ; la dressez dans un plat , & jetez dessus une essence de Jambon , ou bien un coulis clair de Veau & de Jambon , & la servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de Veau à la braise.

Prenez une Poitrine de Veau & la parez , & en faites sortir le vent , & la faites refaire , ensuite la piquez de gros lard assaisonné , garnissez le fond d'une marmite de sa grandeur de bardes de lard & de tranches de Bœuf battu , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes , une couple d'oignons coupez par tranches , quelques carottes & panais , & y mettez la Poitrine de Veau , & la renversez du côté

que vous l'avez piquée ; l'assaisonnez dessus de même que dessous , & la couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard ; fermez la marmite , & la mettez cuire feu dessus & dessous : étant cuite , tirez-la de la marmite , & la mettez égoutter , & la dressez dans un plat , & y jetez dessus un ragoût de ris-de-veau , crêres , champignons , truffes & mousserons , pointes d'Asperges & cûs d'Artichaux dans la saison.

L'on sert aussi cette Poitrine de Veau à la braise avec un ragoût de mousserons seuls ; une autre fois , avec un ragoût de champignons ; une autre fois avec un ragoût de truffes. On trouvera la maniere de faire tous ces ragoûts differens à la lettre R , & on la sert chaudement pour Entrée.

Poitrine de Veau aux laitües.

Faites cuire la Poitrine de Veau à la braise de la même maniere qu'il est marqué ci-dessus ; faites un ragoût de laitües de cette maniere : Prenez une douzaine de cœurs de laitües , & les faites blanchir : étant blanchis , mettez - les dans de l'eau froide , & les pressez un à un , ensuite coupez - les en deux , & les

466 V. *Le nouveau Cuisinier*

mettez dans une petite casserole, avec moitié coulis clair de Veau & de Jambon, & l'autre moitié d'essence de Jambon, & les laissez mitonner : la Poitrine de Veau étant cuite, tirez-la, & la mettez égouter, & la dressez dans un plat proprement ; le ragoût de laitues étant bien mitonné, voyez qu'il soit d'un bon goût, & le jetez dessus la Poitrine, & la servez chaudement.

L'on peut mettre le ragoût de laitues dessous la Poitrine de Veau farcie & piquée de menu lard, qui est marqué ci-devant.

Poitrine de Veau aux pois verts.

Faites cuire la Poitrine de Veau à la braise de la même manière qu'il est marqué ci-devant, faites un ragoût de pois verts de cette manière : Prenez la grosseur d'un œuf de beurre, & le mettez dans une casserole avec un litron de petits pois verts & un bouquet, les assaisonner de sel & de poivre, & les mettez sur un fourneau, & les laissez aller à petit feu : étant passés, mettez-y une pincée de farine, & leur faites faire deux ou trois tours, ensuite mouillez-les de jus, & les laissez mitonner à petit feu : étant

cuits, liez-les de coulis de Veau & de Jambon, & les dégraissez avec une liaison d'un jaune d'œuf & d'un peu de crème; tirez la Poitrine de Veau de la marmite, & la laissez égouter, & la dressez dans un plat; voyez que le ragoût de pois soit d'un bon goût, & le jetez dessus, & la servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de Veau aux Concombres.

Prenez une Poitrine de Veau, la farcissez & la piquez de gros lard bien assaisonné, & la mettez cuire de la même manière que la Poitrine de Veau farcie, piquée de menu lard, que vous trouverez marquée ci-devant: tirez la Poitrine de Veau, & la mettez égouter; si elle a une belle couleur, dressez le ragoût de Concombres au fond du plat, & mettez la poitrine de Veau dessus, & la servez chaudement.

Poitrine de Veau aux pointes d'Asperges.

La Poitrine de Veau étant piquée, mettez-la cuire à la braise, de la même manière qu'il est marqué ci-devant; faites un ragoût de pointes d'Asperges de

468 V. *Le nouveau Cuisinier*

cette maniere : Coupez des pointes d'Asperges & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchies , tirez - les , & les mettez dans une petite casserole , avec un coulis clair de Veau & de Jambon , & les laissez mitonner à petit feu : étant mitonnées mettez - y la grosseur d'une noix de beurre frais , manié d'un peu de farine , & remuez toujours la casserole : goûtez que le ragoût d'Asperges soit d'un bon goût , & luy donnez de la poitrine avec un peu de vinaigre ; tirez la Poitrine de Veau de la marmite , & la mettez égouter , & la dressez proprement dans un plat ; jetez le ragoût de pointes d'Asperges dessus , & la servez chaudement pour Entrée.

Poitrine de Veau farcie à la broche au Jambon.

Prenez une Poitrine de Veau , & la farcissez de la même maniere que celle qui est piquée de menu lard , marquée ci-devant , & la piquez de gros lard bien assaisonné , & la mettez à la broche , & l'enveloppez de tranches de Jambon , de tranches de Veau & de bardes de lard , assaisonnez de poivre , de sel & fines herbes , & la pliez dans deux feuilles de

pâpier, & la mettez cuire à petit feu : étant cuite, la débarder & la tirer, & la dressez dans un plat; voyez que le Saingaraz soit d'un bon goût, & garnissez le tour de la Poitrine de tranches de Jambon, & jetez le jus dessus, & la servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût de Jambon en plusieurs endroits marquez ci-devant.

On la sert aussi avec toutes sortes de petits ragoûts de Legumes dessus; on trouvera la manière de les faire à la lettre R.

Poitrine de Veau frite.

Prenez une Poitrine de Veau, & la mettez cuire à la braise de la même manière qu'il est marqué ci-devant: étant cuite, tirez-la, & la fendez du côté du tendron, & l'ouvrez en deux, & la mettez mariner avec un peu de sel, de poivre, des oignons coupez par tranches, feuilles de laurier, basilic, ciboules entières, tranches de citron & persil, & du vinaigre, & la laissez pendant une couple d'heures, ensuite la retirer de la marinade, & la laisser égoutter, & l'essuyer entre deux linges; battez trois à quatre œufs en omelette, &

470 V. *Le nouveau Cuisinier*

trempez la Poitrine de Veau dedans , que l'œuf battu ait été bien par-tout , & la retirer , & la paner d'une mie de pain bien fine ; mettez du sain-doux dans une poêle la quantité qu'il en faut : la friture étant chaude , mettez-y la Poitrine de Veau , & la faites frire de belle couleur : étant bien dorée , tirez-la ; pliez une serviette sur le plat que vous voulez la servir , & la dressez dessus , & la garnissez de persil frit , & la servez chaudement pour Entrée.

Faites des Tendrons de Veau de la même maniere , que vous coupez par morceaux ; mettez-les cuire à la braise : étant cuits , marinez-les , ensuite les panez & les faites frire de la même maniere que la Poitrine de Veau , & les servez de même.

Poitrine de Veau en furtout.

La Poitrine étant cuite à la braise , fendez-la du côté du tendron & l'ouvrez ; & la dressez dans un plat ou tourtière ; ayez un farce de blanc de Chapon , que vous étendrez bien mince sur la Poitrine de Veau , & y faites un bord autour de la hauteur de trois doigts de la même farce ; ayez des œufs battus en omelette

pour frotter la farce , pour la rendre plus unie , & mettez dedans un ragoût de ris-de-veau , ou un de foyes gras , ou autres ragoûts , & la couvrez par-dessus de la même farce , la frottant de l'œuf battu , & la panez d'une mie de pain bien fine , & la mettez cuire au four : étant cuite & d'une belle couleur , tirez-la ; & la dégraissez ; nettoyez bien le bord du plat , & la servez chaudement. Si elle étoit dans une tourtiere , il faut la dresser dans un plat. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R , & la maniere de faire la farce en plusieurs endroits ci-devant.

Entrée de Tendrons de Veau au blanc.

Prenez des Poitrines de Veau , coupez les Tendrons en morceaux , & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchis , tirez-les , & les mettez égouter ; mettez un morceau de beurre frais dans une casserole , & y mettez les Tendrons de Veau , avec un bouquet & un oignon piqué de trois ou quatre clous , assaisonnez de sel & de poivre , y mettez des champignons & mousserons ; mettez la casserole sur le fourneau , & les passez : étant passés , mettez-y une pincée de farine , & leur

472 V. *Le nouveau Cuisinier*

faites faire trois ou quatre tours sur le fourneau, ensuite mouillez-les de bouillon, & les laissez cuire à petit feu : étant à demi-cuits, mettez-y des pointes d'Asperges & des cûs d'Artichaux dans la saison, que vous faites blanchir avant de les mettre; faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs avec de la crème, & y mettez un peu de persil haché : la fricassée étant diminuée à propos, liez-la avec la liaison, prenant garde de la remuer toujours jusqu'à ce qu'elle soit liée, de peur qu'elle ne tourne : étant liée à propos, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir, & la servez chaudement : Et lorsqu'on veut la servir au verjus, il faut faire la liaison de verjus, au lieu de crème.

Tendrons de Veau aux Pois.

Il faut passer vos Tendrons de la même manière qu'il est marqué ci-dessus : au lieu de les mouiller de bouillon, il faut les mouiller de jus, & les mettre cuire avec deux poignées de petits Pois : étant cuits, liez-les de coulis de Veau & de Jambon ; & les dégraissez d'une liaison d'un jaune d'œuf & de crème ; voyez que

que le ragoût soit d'un bon goût ; dressez les Tendrons de Veau dans le plat que vous voulez les servir , & jetez les Pois & la fausse dessus , & les servez chaudement.

L'on fait des Fricassées de Poulets & de Pigeons aux Pois de la même manière.

• *Entrée de Veau en fricassée blanche.*

Prenez d'un gros bout de Longe de Veau rôti , froid , & le coupez par petites tranches ; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur le fourneau : étant fondu , mettez-y une pincée de farine , & la faites cuire un moment , & y mettez de la ciboule & du persil , que vous remuez sur le feu un moment , ensuite mettez-y le Veau , & l'assaisonnez de sel & de poivre , & luy faites faire deux ou trois tours , & le mouillez d'un peu de bouillon , & luy laissez prendre trois ou quatre bouillons , ensuite liez-le d'une liaison de trois ou quatre jaunes d'œufs & de crème , & un peu de persil haché , & le remuez toujours sur le feu , de peur qu'il ne tourne : étant lié à propos , voyez qu'elle soit d'un bon goût , & la dressez dans un plat , & la servez chaudement : Et lorsque vous voulez la

474 V. *Le nouveau Cuisinier*

donner au verjus , il faut faire la liaison de verjus , au lieu de crème.

Tête de Veau farcie.

Prenez une Tête de Veau avec la peau, & l'échaudez : étant bien nettoyée , desosse-la , & en prenez la peau ; prenez une Poularde rôtie , en ôtez la peau & la desosse ; mettez la chair sur une table , avec quelques champignons , du persil & un peu de ciboule hachée , assaisonnez de sel , de poivre , de fines épices , & tant soit peu de fines herbes , du lard blanchi & de la graisse de Bœuf la quantité qu'il en faut , trois à quatre jaunes d'œufs crus , avec un peu de mie de pain trempée dans de la crème ; hachez bien le tout ensemble , & le pilez dans le mortier : étant bien pilé , le retirez : étendez la peau de la tête de Veau sur une table , le côté des oreilles en dessous , & y faites un lit dessus de la farce , & y mettez un ragoût de Pigeons ou de Perdreaux , ou de Cailles ou d'Ortolans , de la même manière que celui au Poupeton ; couvrez le ragoût de la même farce , & pliez la Tête de manière qu'elle paroisse entière , & enveloppez le dessus d'un flanchet de Veau , & la ficelez ; pro-

Prenez une marmite de la grandeur, & en garnissez le fond de bardes de lard & de tranches de Bœuf, assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant soit peu de fines herbes, quelques oignons coupez par tranches, carottes & panais, tranches de citron vert, persil haché & ciboules entières, & feüilles de laurier, & mettez la Tête de Veau dans la marmite, & l'assaisonnez dessus comme dessous; la couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard: couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez cuire feu dessus & dessous: étant cuite, tirez-la & la mettez égouter, la d-ficelez, la dressez dans un plat, & y jetez un ragoût de truffes vertes dessus, & la servez chaudement.

On la sert aux Ecrevices: pour cet effet il faut jeter un ragoût d'Ecrevices dessus. On la sert aussi de différentes manieres; ce qui en fait la difference, c'est les differens ragoûts qu'on met dessus; on trouvera la maniere de les faire à la lettre R.

V I V E S frites.

Vuidez les Vives, les lavez & les essuyez; cizelez-les, les farinez & les fai-

R r ij

476 V. *Le nouveau Cuisinier*

tes frite dans une friture de beurre raffiné : étant bien frites & de belle couleur, tirez-les & les mettez égouter ; dressez-les dans un plat , & les garnissez de persil frit , & les servez chaudement pour un plat de Rôt.

Vives aux Capres au roux.

Faites frire des Vives de la même manière qu'il est marqué ei-dessus ; faites une sausse de cette manière : Prenez la grosseur de deux noix de beurre , que vous mettez dans une casserole sur un fourneau : étant fondu , mettez-y une pincée de farine & la remuez : étant roux , mettez-y un peu de ciboule , de persil & de champignons hachez , & le mouillez d'un peu de bouillon de Poisson , assaisonnez de sel & de poivre , & y mettez mitonner les Vives frites dedans : étant diminué à propos , tirez les Vives de la casserole , & les dressez dans un plat ; mettez une petite poignée de Capres dans la sausse , & la liez d'un coulis au roux , ou d'Ecrevices ; voyez que la sausse soit d'un bon goût , & la jetez sur les Vives , & les servez chaudement.

Vives aux Concombres.

Faites frire les Vives de la même manière qu'il est marqué ci-devant : étant frites d'une belle couleur , faites un ragoût de Concombres de cette manière : Pelez trois ou quatre Concombres , & les coupez par moitié , & en ôtez le dedans , & les coupez en dez , & les mettez mariner avec du poivre , du sel , du vinaigre , & un oignon coupé par tranches : étant marinez , pressez-les dans un linge ; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu , mettez-y les Concombres , & les faites roussir : étant roux , mouillez-les de bouillon de Poisson , & les laissez mitonner à petit feu : étant cuits , dégraissez-les , & les liez d'un coulis au roux : mettez mitonner les Vives dans la casserole avec les Concombres , ensuite tirez-les , & les dressez dans un plat ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & jetez-le sur les Vives , & les servez chaudement.

Vives aux Laituës.

Yuidez des Vives , les lavez & les

478 V. Le nouveau Cuisinier

essuyez entre deux linges, & les cizelez ; faites fondre un peu de beurre , & y mettez un peu de fel ; frottez les Vives de ce beurre , & les mettez sur un gril griller à petit feu : étant grillées , retournez-les , & y remettez du feu , pour qu'elles grillent de l'autre côté ; prenez les cœurs d'une douzaine de Laituës , & les faites blanchir dans de l'eau : étant blanchis , tirez-les dans de l'eau froide , ensuite les presser une à une ; mettez la grosseur d'un œuf de beurre dans une casserole sur un fourneau : le beurre étant fondu , mettez-y une pincée de farine , & le remuez toujours ; lorsqu'il est roux , coupez les Laituës par la moitié , & les mettez dedans , & leur faites faire quatre ou cinq tours , & les mouillez d'un bouillon de Poisson , les assaisonnez de sel , de poivre & d'un bouquet , & les laissez mitonner à petit feu : étant cuites , dégraissez-les , & les liez d'un coulis d'Ecrevices ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût , & le dressez dans un plat : les Vives étant grillées & de belle couleur , tirez-les , & les dressez sur le ragoût de Laituës , & les servez chaudement.

Vives aux Truffes.

Faites griller les Vives de la même maniere que celles aux Laituës ; faites un ragoût de Truffes , voyez qu'il soit d'un bon goût : les Vives étant grillées de belle couleur , dressez-les dans un plat , jetez le ragoût de Truffes dessus , & les servez chaudement.

Les Vives aux Mousserons & les Vives aux Champignons , se font de la même maniere que celles aux Truffes. On trouvera la maniere de faire les ragoûts à la lettre R.

Vives à la sausse à l'Anchois.

Prenez des Vives , les vuidez , les lavez & les essuyez , & les cizelez ; frottez-les d'un peu de beurre fondu & de sel , & les faites griller , & avoir soin de les retourner de temps en temps , afin qu'elles prennent belle couleur , & y remettez du feu ; faites une sausse de cette maniere : Prenez du beurre frais la quantité qu'il en faut , & le mettez dans une casserole , avec une pincée de farine , une couple d'Anchois que vous avez lavés , & ôtez l'arête , une ciboule

480 V. *Le nouveau Cuisinier*

entiere , assaisonnez de poivre , de sel & de muscade ; mouillez-la d'une goutte d'eau & d'un peu de vinaigre , & la tournez sur le feu ; lorsqu'elle est liée à propos , dressez les Vives dans un plat ; voyez que la sausse soit d'un bon goût , & la jetez sur les Vives , & les servez chaudement.

Vives au coulis d'Ecrevices.

Mettez griller les Vives de la même maniere qu'il est marqué ci-devant ; faites une petite sausse blanche de cette maniere : Mettez du beurre frais dans une casserole la quantité qu'il en faut , avec une pincée de farine , un Anchois que vous lavez & en ôtez l'arête , une ciboule entiere , un peu de capres , assaisonnez de sel , de poivre & de muscade , & la mouillez d'un peu d'eau & d'un peu de vinaigre ; tournez la sausse sur le fourneau avec une cuilliere : & étant liée , mettez-y du coulis d'Ecrevices la quantité qu'il en faut , afin qu'il soit de la même couleur ; goûtez le coulis , qu'il soit d'un bon goût ; dressez les Vives dans un plat , & jetez la sausse blanche au coulis d'Ecrevices dessus , & les servez chaudement.

Vives

Vives aux Huitres.

Prenez des Vives, les vuidez & les lavez, & les essuyez ; arrangez-les dans une casserole de la grandeur qu'il faut, & les assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, d'une couple d'oignons & un bouquet, une feuille de laurier, un peu de persil, une tranche de citron ; mouillez-les d'une demi-bouteille de vin blanc, avec un peu de bouillon de poisson & du beurre ; prenez une autre casserole, & la mettez sur un fourneau avec un morceau de beurre : étant fondu, mettez-y un peu de farine, & le remuez toujours : étant à demi-roux, mouillez-le de jus où sont les Vives, & le revuidez dans les Vives, & les laissez achever de cuire ; voyez qu'elles soient bien nourries, & qu'elles soient d'un bon goût : étant cuites, retirez-les, & les dressez dans un plat : étant bien égoutées, ayez un ragoût d'Huitres, tout prêt, voyez qu'il soit d'un bon goût, & le jetez sur les Vives, & le servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût d'Huitres à la lettre R.

L'on sert aussi ces Vives, étant cuites de cette maniere, avec un ragoût de

482 *V. Le nouveau Cuisinier*

Laitances dessus. On trouvera la maniere de faire le ragoût de Laitances ci-devant.

L'on sert aussi les Vives cuites de cette maniere, avec une saussé hachée dessus.

Vives aux Ecrevices.

Faites cuire les Vives de la même maniere que celles aux Huitres, marquée ci-devant; étant cuites, tirez-les & les égouttez, & les dressez dans un plat; jetez dessus un ragoût de queues d'Ecrevices qui soit d'un bon goût, & les servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût d'Ecrevices ci-devant.

L'on sert ces Vives grillées avec ces mêmes ragoûts par-dessus, d'Huitres, de Laitances & d'Ecrevices.

Vives aux Moules.

Faites cuire les Vives de la même maniere que les Vives aux Huitres, ci-devant; étant cuites, tirez-les & les mettez égouter, & les dressez dans un plat; jetez un ragoût de Moules dessus, qui soit d'un bon goût. L'on trouvera la maniere de faire le ragoût de Moules ci-devant.

Vives au vin de Champagne.

Prenez des Vives, les vuidez, les lavez & les essuyez; coupez la tête & le bout de la queue, & les coupez en deux; arrangez-les dans une casserole, & les assaisonnez de sel, de poivre, un peu de fines épices, d'une feuille de laurier, d'un oignon & d'un bouquet; mettez-y quelques champignons & mousserons; faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne, & ensuite la mettez dans la casserole où sont les Vives, & les mettez cuire sur un fourneau: étant à demi diminué, mettez-y un morceau de bon beurre, & les achevez de faire cuire: étant diminué à propos, liez-les d'un coulis d'Ecrevices, ou autre coulis; voyez qu'elles soient d'un bon goût, & les dressez dans un plat; tirez l'oignon, le bouquet & la feuille de laurier; jetez le coulis dessus, & les servez chaudement.

Vives en Fricassée blanche.

Prenez des Vives, vuidez-les, les lavez & les essuyez; coupez-les par morceaux: prenez une casserole, & y met-

S f ij

484 V. *Le nouveau Cuisinier*

tez un morceau de beurre frais , & la mettez sur un fourneau bien allumé : le beurre étant fondu , mettez-y les Vives , avec des champignons , des mousserons , quelques truffes vertes , assaisonnez de sel , de poivre , un bouquet ; passez le tout ensemble , & y mettez une pincée de farine , prenez garde qu'elle ne s'attache à la casserole ; mouillez-la d'un peu de bouillon de poisson & de vin blanc que vous avez fait bouillir avant , & la laissez cuire à petit feu : étant cuite , faites une liaison de trois à quatre jaunes d'œufs délayez avec du verjus , & un peu de persil haché : la Fricassée étant diminuée à propos , mettez-y la liaison , & la remuez toujours sur le fourneau , jusqu'à ce qu'elle soit liée , prenant garde qu'elle ne tourne ; voyez qu'elle soit d'un bon goût , & la dressez dans un plat , & la servez chaudement.

Vives en filets.

Les Vives étant frites ou grillées , coupez la tête & le bout de la queue , & les ouvrez ; ôtez-en l'arête , & les coupez en quatre ; arrangez-les dans un plat , & y jetez un ragoût dessus , tel qu'on jugera à propos.

Celles qui sont grillées, il faut y jeter une sausse à l'Anchois dessus, ou bien un coulis d'Ecrevices, de la même manière que les Vives à la sausse à l'Anchois, ou au coulis d'Ecrevices.

Vives farcies.

Prenez des Vives & les vuidez, les lavez & les essuyez; faites une petite farce de cette manière: Prenez une Vive, & la desosse; mettez la chair sur une table, avec des champignons, un peu de persil & de ciboule hachée, assaisonnez de sel & de poivre, & d'un peu de muscade; hachez le tout ensemble, & y mettez un morceau de beurre frais à proportion de ce qu'il en faut, une couple de jaunes d'œufs crus, un peu de mie de pain trempée dans de la crème; pilez bien le tout ensemble: étant pilé, tirez la farce du mortier sur une assiette & en farcissez les Vives par les ouïes, & les arrangez dans une casserole; prenez une Carpe, l'écaillez, la vuidez & la coupez par morceaux; mettez un morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau; pelez une demi-douzaine d'oignons & les coupez par tranches: le beurre étant fondu, mettez-les dans la

483 V. - *Le nouveau Cuisinier*

casserole , avec une carotte & un panais coupez par tranches , & les remuez avec une cuillière : étant à demi-roux, mettez-y de la farine , & les achevez de faire roussir , en les remuant toujours : étant soux , mettez-y la Carpe coupée par morceaux , & luy faites faire deux ou trois tours , & la mouillez d'une purée claire la quantité qu'il en faut , y ajoutez une demi-bouteille de vin blanc , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices & fines herbes , & du persil & de la ciboule , & quelques champignons coupez par tranches ; faites cuire le tout ensemble : étant cuit , passez-le dans un tamis , & pressez bien le Poisson ; prenez de ce jus , & mouillez les Vives farcies qui sont dans la casserole , & les mettez cuire : étant cuites , goûtez qu'elles soient d'un bon goût ; riez-les & les mettez égoutter , & les dressez dans un plat , & y jetez dessus un ragoût de Mousserons ou de Truffes vertes , ou autres ragoûts , & les servez chaudement.

Ce même jus de Poisson sert pour mettre cuire toutes sortes d'Entrées de Poisson.

Vives en casserole.

Farcissez des Vives de la même ma-

niere qu'il est marqué ci-dessus, les cizelez ; garnissez le fond d'un plat d'argent ou tourtiere d'un peu de beurre, assaisonnez de sel, de poivre, de muscade, & tant soit peu de fines herbes, quelques ciboules entieres, & un peu de persil haché ; arrangez les Vives dessus, & les assaisonnez dessus de sel, de poivre, de muscade & persil haché, & mettez-y un verre de vin de Champagne ; les arrosez de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & les mettez cuire au four, ou sous un couvercle : étant cuites & d'une belle couleur, tirez-les & les dégraissez, & y mettez un peu de coulis d'Écrevices, ou de sausse à l'Anchois, & les servez chaudement.

L'on sert ces Vives en casserole avec routes sortes de ragoûts ; c'est-à-dire, dressez un ragoût au fond d'un plat, & mettez les Vives en casserole dessus.

Vives en filets frits.

Vuidez des Vives, & les lavez & les essuyez ; coupez la tête & le bout de la queue, & les fendez & en ôtez l'arête ; coupez-les en quatre, & les mettez mariner avec du vinaigre, du sel, du poivre, quelques oignons coupez par tran-

S f iij

488 V. *Le nouveau Cuisinier*

ches, fétuilles de laurier : étant marinées, tirez les filets de la marinade, & les mettez essuyer sur un linge ; farinez-les, & les faites frire dans de la friture de beurre raffiné : étant frits & de belle couleur, tirez-les & les mettez égouter, & les dressez sur un plat garni de persil frit, & les servez chaudement.

Tourte de Vives.

L'on fait la Tourte de Vives de la même manière que la Tourte de Saumon & des Fruites, qui sont marquées à la lettre F.

Terrine de Vives.

La Terrine de Vives se fait de la même manière que la Terrine de tranches de Saumon & de Fruites, qui sont marquées à la lettre T.

Salade de Vives.

Prenez des Vives, & les faites frire ou griller, & les laissez refroidir : étant froides, coupez la tête & la queue, & les coupez par filets, & les arrangez dans un plat, & les garnissez de cerfeuil haché,

de petites capres , les assaisonnez de sel , de poivre , d'huile & de vinaigre , & les servez.

Vives à la broche en maigre.

Prenez des Vives , les vuidez , les lavez & les essuyez ; faites des lardons de chair d'Anguille , & en piquez les Vives , avec des Anchois ; passez une brochette au travers de chaque Vive , & les attachez à la broche ; faites une marinade , que vous mettez dans une lechefrite qui soit bien propre de cette maniere : Mettez un peu de vinaigre , un demi-verre de boüillon de Poisson , quelques ciboules entieres , des oignons coupez par tranches , quelques tranches de citron , du sel & du poivre ; mettez la broche au feu , & les arrosez toujours de cette marinade en cuisant ; faites une sausse hachée de cette maniere : Hachez une truffe verte & une couple de champignons , & un peu de ciboule & de persil , le tout à part sur une assiette ; mettez un petit morceau de beurre dans une casserole sur un fourneau : étant fondu , mettez une pincée de farine , & le remuez : étant roux , mettez - y la ciboule , ensuite le persil , les champignons & truffes ; fai-

490 *V. Le nouveau Cuisinier*

tes faire deux ou trois tours le tout ensemble , & le mouillez d'un peu de bouillon de Poisson , & le faites mitonner à petit feu , assaisonnez de sel & de poivre : étant diminué à propos , mettez-y des capres & un Anchois , & le liez de coulis ; voyez que la sausse soit d'un bon goût : tirez les Vives de la broche , & les dressez dans un plat ; jetez la sausse dessus , & les servez chaudement.

Vives à la broche en gras.

Prenez des Vives , les vuidez , les lavez & les essuyez , & les piquez de moyen lard assaisonné , & les passez chacune dans une brochette , & les attachez à la broche , les arrosant d'une marinade de cette maniere : Mettez un peu de vinaigre dans la lechefrite , avec un peu d'essence de Jambon , du poivre , un peu de sel , quelques oignons coupez par tranches , & des ciboules entieres & tranches de citron , un morceau de beurre ; mettez les Vives au feu , les arrosant de temps en temps de la marinade : étant cuites , tirez-les & les dressez dans un plat ; jetez une essence de Jambon dessus , & les servez chaudement.

Vives en gras au Jambon.

Prenez des Vives , les vuidez , les lavez & les essuyez ; arrangez-les dans une casserole de leur grandeur , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices , & tant soit peu de fines herbes , un oignon & un bouquet ; prenez une livre & demie de roüelle de Veau , & le coupez par tranches , en garnissez le fond d'une casserole , avec une couple de tranches de Jambon ; couvrez la casserole , & la mettez sur un fourneau suer ; étant sué & attaché comme un jus de Veau , mettez-y un peu de lard fondu , & de la farine ce qu'il en faut , & le remuez avec une cuilliere sur le fourneau : étant roux , mouillez-le moitié bouillon & moitié jus ; faites bouillir la moitié d'une bouteille de vin de Champagne , ou vin blanc , ensuite la mettez dans la casserole où sont les Vives , & y vuidez le jus de Veau , & mettez mitonner les Vives à petit feu ; faites un ragoût de Jambon de cette maniere ; Prenez du Jambon , & le coupez par tranches & les battez , ensuite les couper par petites tranches , & en garnissez le fond d'une casserole ; la couvrez & la mettez suer

492 V. *Le nouveau Cuisinier*

sur un fourneau : étant un peu attachées au fond de la casserole , mouillez-les de jus ; y mettez des petits champignons & un peu de mousserons , & un bouquet , & le laissez mitonner à petit feu : étant diminué à propos , liez-le d'un coulis de Veau & de Jambon , & le mettez sur des cendres chaudes : les Vives étant cuites , voyez qu'elles soient d'un bon goût , & les tirez de leur jus , & les laissez égouter , ensuite les dressez dans un plat ; voyez que le ragoût de Jambon soit d'un bon goût : tirez les tranches de Jambon , & en garnissez les Vives ; jetez le jus dessus , & les servez chaudement.

Vives en gras aux Ecrevices.

Faites cuire les Vives de la même manière que les Vives au Jambon , marquée ci-dessus : étant cuites , tirez-les de leur jus , & les mettez égouter , & les dressez dans un plat , & jetez dessus un ragoût de queue d'Ecrevices en gras , & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût de queue d'Ecrevices en gras à la lettre R.

Vives en gras aux Huitres.

Mettez cuire les Vives de la même maniere que les Vives au Jambon , marquée ci-dessus ; les tirer de leur jus & les laissez égouter , & les dressez dans un plat : jetez dessus un ragoût d'Huitres en gras , & les servez chaudement. On trouvera la maniere de faire le ragoût d'Huitres à la lettre R.

Vives à la braïse.

Prenez des Vives , les vuidez , les lavez & les essuyez ; garnissez une casserole ovale de la grandeur des Vives que vous voulez y mettre , de bardes de lard & de tranches de Bœuf , assaisonnez de sel , de poivre , fines épices & fines herbes , quelques oignons coupez par tranches , ciboules , persil , feuilles de laurier ; y arrangez les Vives , les assaisonnez dessus comme dessous , & les couvrez de tranches de Bœuf & de bardes de lard ; couvrez la casserole , & les mettez cuire feu dessus & dessous : étant à demi cuites , mettez-y deux verres de vin blanc , & les achevez de faire cuire : étant cuites , tirez-les & les mettez égou-

494 *V. Le Nouveau Cuisinier*

ter, les dressez dans un plat, & jetez un ragoût de Foyes gras, de Ris-de-Veau, de Crêtes, Champignons, Truffes & Mousserons dessus, & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le ragoût à la lettre R.

On sert les Vives à la braise avec un ragoût de Champignons, ou bien un ragoût de Mousserons, ou bien un ragoût de Truffes.

Fillets de Vives en gras.

Vuidez des Vives, les lavez & les essuyez, & les frottez dans du beurre fondu & un peu de sel, & les mettez griller : étant grillées, coupez la tête & le bout de la queue ; ouvrez-les, & en ôtez l'arête, & les coupez en quatre, & les dressez dans un plat ; jetez dessus une essence de Jambon, ou un coulis clair de Veau & de Jambon, & les servez chaudement : on y met aussi un ragoût de Mousserons, ou un ragoût de Truffes vertes.

Vives farcies en gras aux Mousserons.

Prenez des Vives : étant habillées, farcissez-les par les ouyes d'une farce de

blanc de Volaille, & les mettez cuire à la braise, de la même maniere qu'il est marqué ci-devant : étant cuites, tirez-les & les laissez égouter, & les dressez dans un plat, & y jetez un ragoût de Mousserons en gras dessus. On trouvera la maniere de faire le ragoût à la lettre R, & la maniere de faire la farce en plusieurs endroits.

Vives en gras aux Cardons d'Espagne.

Mettez cuire les Vives à la braise, comme il est marqué ci-dessus, & faites un ragoût de Cardes, ou de Montans, de la même maniere qu'il est marqué à la lettre R ; voyez qu'il soit d'un bon goût, & les dressez au fond d'un plat ; tirez les Vives de la braise, & les laissez égouter, & les dressez sur le ragoût de Cardes, & les servez chaudement.

Les Vives en gras au Celeri, se font de la même maniere que celles aux Cardes, marquée ci-dessus. On fera le ragoût de Celeri de la même maniere qu'il est marqué à la lettre R.

Vives en gras au coulis de Perdrix.

Prenez des Vives, & les faites cuire à

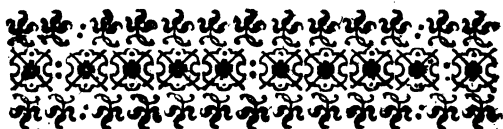
496 V. *Le nouveau Cuisinier*

la braise de la même manière qu'il est marqué ci-devant : étant cuites , tirez-les & les mettez égouter , & les dressez dans un plat , & jetez dessus un coulis de Perdrix au roux , & les servez chaudement. On trouvera la manière de faire le coulis de Perdrix au roux à la lettre C.

On sert les Vives à la braise avec toutes sortes de coulis.

F I N.

TABLE



TABLE

DES MÊTES

*contenus dans ce second
Volume.*

P.

P ain, ce que c'est,	page 1
Pain de Veau.	2
Pain de Veau, avec un ragoût de Pois.	3
Pain de Veau, avec un ragoût de Concombres, ou ragoût de Chicorée, ou ragoût de petits Champignons.	
<i>là même.</i>	
Pain d'Espagne.	4
Pain au Jambon.	<i>là-même.</i>
Autre Pain au Jambon.	5
Pain de Perdrix.	6
Pain aux Mousserons.	7
Pain aux Champignons.	8
Pain aux Truffes.	9

Tome II.

Tt

Table

Pain aux Morilles.	10
Pain aux pointes d'Asperges. <i>là-même.</i>	
Pain à la Crème.	12
<i>Pâtez.</i>	13
Pâte bise pour les Pâtez de Jambon , & grosse Venaïson. <i>là-même.</i>	
Pâte commune brisée pour les gros Pâtez qui se mangent froids.	14
Pâte feuilletée. <i>là-même.</i>	
Pâté chaud de Perdrix, Becasses, &c.	15
Pâté chaud de Faisan pour Entrée.	17
Pâté de Faisan aux Truffes. <i>là-même.</i>	
Pâté de Lapin.	19
Pâté de gros Pigeons ou Dindons.	20
Pâté de Poulets gras aux Truffes ver- tes.	21
Pâté de Poulets à la Crème.	23
Pâté de Chapon desossé.	24
Pâté de Canards , chaud.	25
Pâté de Canards , froid.	26
Pâté à l'Allemande aux Huitres.	28
Pâté de Godiveau. <i>là-même.</i>	
Pâté de Roüelle de Veau.	29
Pâté au Sang pour Entrée.	30
Pâté à la Ciboulette.	31
Pâté de Jambon.	32
Autre Entremets de Pâté de Jam- bon.	33
Pâté chaud de Jambon.	34
Pâté à l'Angloise.	35

des Mets, &c.

Pâté Royal.	36
Pâté de Poisson.	37
Pâté de Macreufe.	38
Pâté de Macreufe d'une autre ma- nière.	39
Pâté de Carpes.	40
Pâté de Soles.	41
Pâté d'Anguille.	42
Pâté de Turbot.	43
Pâté de Barbores.	<i>là-même.</i>
Pâté de Brochet.	44
Pâté d'Esturgeon.	45
Pâté de Rougets.	<i>là-même.</i>
Pâté de Truites.	46
Pâté d'une Hure de Saumon en gras.	47
Pâté de Saumon en maigre.	48
Petits Pâtez de Poisson.	49
Petits Pâtez d'Huitres à l'écaille.	50
Petits Pâtez à l'Espagnole.	<i>là-même.</i>
Pâtez froids pour Entremets.	51
Pâté de Cerf, & autre Venaison.	<i>là-même.</i>
Pâtez de tranches de Bœuf, & autres grosses Viandes.	52
Pâté de Perdrix froid.	53
Pâté de Lièvre & de Levraut.	54
Pâtez de Poulardes & autres.	55
Pâté de croustade.	<i>là-même.</i>
Pâté croquante.	56

Table

Pâte d'Amandes.	57
• Pâte seringuée.	59
Pâte d'Amandes pour faire des Tourtes, ou Tartelettes.	<i>là-même.</i>
Pâte pour faire des Echaudez aux Oeufs.	60
Perches, ce que c'est.	62
Perches en filets au blanc.	<i>là-même.</i>
Perches au coulis d'Ecrevices.	63
Perches à la fausse à l'Anchois.	64
Perches en ragoût.	65
Perches aux Concombres.	66
Perdrix, ce que c'est.	<i>là-même.</i>
Perdrix à l'Espanole.	<i>là-même.</i>
Perdrix aux fines herbes.	67
Perdrix aux Truffes vertes.	68
Perdrix fausse à la Carpe.	69
Perdrix à la braise.	<i>là-même.</i>
Perdrix au Jambon.	71
Perdrix aux Olives.	72
Perdrix en filets.	73
Biberot de Perdrix.	74
Pigeons.	75
Pigeons au basilic.	<i>là-même.</i>
Pigeons au basilic d'une autre maniere.	76
Pigeons au Soleil.	77
Pigeons au fenouil.	78
Pigeons à la braise.	<i>là-même.</i>
Pigeons en Compote.	<i>là-même.</i>

des Mets , &c.

Pigeons en Compote d'une autre ma- niere.	79
Pigeons en Compote au blanc.	80
Pigeons à la poêle.	81
Pigeons au Jambon.	82
Pigeons au Jambon d'une autre ma- niere.	83
Pigeons farcis à la broche.	84
Pigeons aux Truffes.	85
Pigeons en fricassée au sang.	86
Pigeons en fricassée au roux.	87
Pigeons en fricassée au blanc. <i>là-même.</i>	
Pigeons à la Sainte-Menehout.	88
Pigeons aux Ecrevices.	89
Pigeons en fricandeaux.	90
Pigeons aux Tortuës.	91
Pigeons en sur-tout , rôtis & à la braise.	93
Pigeons d'autres manieres.	94
<i>Plies</i> de Loire , ce que c'est.	95
Plies au coulis d'Ecrevices. <i>là-même.</i>	
Plies à la fausse à l'Anchois & aux Capres.	96
Plies en casserole.	97
<i>Pois verts</i> à la Crème.	98
Pois sans Crème. <i>là-même.</i>	
<i>Potage.</i>	99
Potage aux Pois. <i>là-même.</i>	
Purée.	100
Potage de Canards aux Navets.	101

Table

Potage de Perdrix aux Choux.	104
Potage de Perdrix aux Lantilles.	105
Potage de Croûtes aux Lantilles en gras.	106
Potage de Lantilles en maigre.	107
Potage de Croûtes aux Lantilles en maigre.	108
Potage d'abbatis d'Oisons.	<i>là-même.</i>
Potage de têtes d'Agneau.	109
Potage de Racines.	112
Potage de Ramereaux, maniere d'Oil.	<i>là même.</i>
Potage à l'Italienne.	113
Potage d'Oisons farcis.	<i>là même.</i>
Potage de Perdrix à la Reine.	114
Potage de Poulardes, Poulets, Pigeons à la Reine.	115
Potage de Croûtes à la Reine.	<i>là même.</i>
Potage blanc à la Reine.	116
Potage de Cailles farcies & Perdreaux.	<i>là-même.</i>
Potage au roux de Cailles, de Perdreaux, de Faifandeaux & de gros Pigeons sans les farcir.	117
Potage sans eau.	118
Potage de fanté.	119
Potage de fanté aux Oignons.	110
Potage de Poulets aux Laituës farcies.	121
Potage de Poulets aux pointes d'Asper-	

des Mets , &c.

ges.	123
Potage de Poulets farcis au pourpié.	
<i>là-même.</i>	
Potage , ou Julienne de Poulets farcis.	
<i>là-même.</i>	
Potage de Poulets farcis , aux Concombres farcis.	124
Potage de Poulets aux Oignons , au Basilic.	125
Potage de Poulets aux Ecrevices.	126
Potage de Poulets au Ris , aux Ecrevices.	129
Potage de Poulets au Ris.	130
Potage de Profitrolle.	131
Potage de Profitrolle au blanc.	133
Potage de Profitrolle aux Ecrevices.	134
Potage de Cailles , Perdreaux ou Pigeons en Profitrolle.	135
Potage de Profitrolle d'une autre maniere.	136
Potage de Sarcelles ou autres Oiseaux, aux champignons ou aux truffes. <i>là-même.</i>	
Potage de Sarcelles ou autres Oiseaux, aux champignons d'une autre maniere.	138
Potage de Champignons farcis.	139
Potage aux Truffes.	140
Potage de Pigeons farcis au roux , aux	

Table

Oignons.	142
Potage au Parmesan.	143
Potage de Perdrix au roux.	<i>là même.</i>
Potage de Dindon à la Chicorée.	145
Potage de Chapon farci aux Huitres.	146
Potage de Croûtes en gras aux Huitres.	148
Potage de Croûtes aux Ecrevices en gras.	<i>là-même.</i>
Potage de Croûtes au roux au coulis de Perdrix.	149
Potage de Croûtes au Jambon.	<i>là-même.</i>
Potage de Croûtes aux Mousserons.	150
Potage de Croûtes aux Champignons farcis.	151
Potage de Croûtes aux Truffes.	<i>là-même.</i>
Potage de Croûtes aux Morilles.	152
Potage de Croûtes aux pointes d'Asperges.	153
Potage de Croûtes aux cûs d'Artichaux.	<i>là-même.</i>
Potage de Croûtes aux Cardons d'Espagne.	154
Potage de Croûtes aux Pois verts.	155
Potage de Croûtes à la Purée verte.	156
Potage de Croûtes au coulis de Lantilles.	<i>là-même.</i>
Potage	

des Mêts, &c.

Potage de Croûtes aux côtons de Pourpié.	157
Potage de lait d'Amandes.	<i>là-même.</i>
Potage de santé en maigre.	159
Potage d'Oignons au blanc en maigre.	160
Potage d'Oignons au roux en maigre.	161
Potage d'Oignons coupez par tranches en maigre.	162
Potage d'Oublon en maigre.	<i>là-même.</i>
Potage à la Julienne en maigre.	163
Potage de Pourpié en maigre.	164
Potage de Brocolis en maigre.	<i>là-même.</i>
Potage de Concombres en maigre.	165
Potage d'Asperges à la purée en maigre.	166
Potage de Laituës farcies en maigre.	167
Potage au Fenoüil en maigre.	168
Potage de petits Pois verts en maigre.	<i>là-même.</i>
Potage aux Choux en maigre.	170
Potage de Cardes.	171
Potage au Lait.	172
Potage de Citroüille au lait.	173
Potage de Melon.	174
Potage de Melon d'une autre maniere.	<i>là-même.</i>

Table

Potage de cûs d'Artichaux en maigtrè.	
<i>là-même.</i>	
Potage d'une Hure d'Esturgeon.	176
Potage de Turbot.	177
Potage de Hure, ou d'une Queue de Saumon.	178
Potage de Soles en maigre.	179
Potage de Soles en gras.	182
Potage de Tortuës en maigre.	184
Potage de Tortuës en gras.	186
Potage de Perches au blanc.	187
Potage de Carpes farcies.	189
Potage au Profitrolle en maigre.	191
Potage de Barbotes.	192
Potage de Brochet aux Huitres.	193
Potage de Brochet aux Choux.	195
Potage de Brochet aux Navets.	196
Potage d'Anguille.	197
Potage de Tanches farcies.	198
Potage d'Ecrevices en demi-Bisque.	
200	
Potage de Macreuse au coulis d'Ecre- vices.	202
Potage de Macreuse aux Choux.	204
Potage de Macreuse aux Navets.	205
Potage aux Moules.	<i>là-même.</i>
Potages aux Moules d'une autre ma- niere.	207
Potage de Croûtes en maigre au blanc.	
209	

des Mêts, &c.

- Potage de Croûtes au roux en maigre.
là-même.
- Potage de Croûtes au coulis d'Ecrevices. 210
- Potage de Croûtes à la purée verte en maigre. *là-même.*
- Potage de Croûtes en maigre aux Champignons, ou aux Truffes vertes, ou aux Morilles, ou aux Moufférons, ou aux pointes d'Asperges, ou aux cûs d'Artichaux. 211
- Poulardes à l'Angloise. *là-même.*
- Poulardes à la Crème farcies. 213
- Poulardes à la Sainte-Menehoul. 214
- Poulardes accompagnées. 216
- Poulardes accompagnées à la broche. 218
- Poulardes en Galantine. 219
- Poulardes aux Ecrevices, à la broche. 221
- Poulardes aux Huitres. 222
- Poulardes aux Huitres d'une autre manière. 223
- Poularde à la Tartare. 224
- Poularde en Ballon. 225
- Poulardes à la Jamaïque. 226
- Poulardes aux Truffes à la broche. 227
- Poulardes aux Moufférons aux fines herbes à la broche. 228
- Poulardes aux fines herbes à la bro-

Table

che.	229
Foulardes à l'Ail aux fines herbes à la broche.	230
Poulardes au Jambon aux fines herbes à la broche.	<i>là-même.</i>
Poulardes aux Concombres farcis à la broche.	231
Poulardes aux fines herbes aux Oignons à la broche.	233
Poulardes à la braise.	234
Poulets au Jambon.	235
Poulets aux fines herbes au Jambon.	<i>là-même.</i>
Poulets aux Huitres à la broche.	236
Poulets aux Ecrevices à la broche farcis.	237
Poulets à la braise.	238
Poulets à la Cracovie.	240
Poulets à la Barbarie.	<i>là-même.</i>
Poulets à la cendre.	241
Poulets aux Anchois à la broche.	242
Poulets aux Capres à la broche.	244
Poulets en Fricassée au vin de Champagne.	245
Poulets en Fricassée.	246
Poulets mignons.	248
Poulets à l'Ail.	249
Poulets à la Ciboule.	250
Poulets en filets au blanc.	<i>là-même.</i>
Poulets au Jus.	252

des Mets, &c.

Poulets à la sausse de Brochet à la broche.	là-même.
Poulets à la sausse à la Carpe.	255
Poulets aux foyes à la broche.	là-même.
Poupeton en gras.	256
Poupeton au Sang.	259
Poupeton en maigre.	261
Poupeton de Saumon.	264
Poupelain.	267
Ponpiettes.	là-même.

Q.

Q uarlet ; ce que c'est.	268
Quarlets en casserole.	269
Quarlets frits.	là-même.
Quarlets grillez.	là-même.
Queuës de Mouton à la Sainte-Menehout.	270
Queuës de Mouton farcies frites.	271
Queuës de Mouton frites.	là-même.

R.

R agoût de Jambon.	272
Ragoût de Ris-de-Veau.	là-même.
Ragoût de Palais de Bœuf.	273
Ragoût de Crêtes.	274
Ragoût de Foyes gras.	là-même.
Ragoût de petits Oeufs, & de Roi-	

Table

gnons de Coq.	275
Ragoût de pointes d'Asperges.	276
Ragoût de Cardes, ou de Montans.	
<i>Idem.</i>	
Ragoût de côtons de Pourpôt.	278
Ragoût d'Oseille en gras.	279
Ragoût de Chitorée.	<i>Idem.</i>
Ragoût de Laitues pommées.	280
Ragoût de Celeri.	<i>Idem.</i>
Ragoût aux Choux en gras.	281
Ragoût d'Oignons.	282
Ragoût de Choux-fleurs en gras.	<i>Idem.</i>
<i>Idem.</i>	
Ragoût de Concombres.	283
Ragoût de Truffes.	284
Ragoût de Morilles à la crème.	<i>Idem.</i>
<i>Idem.</i>	
Ragoût de Mouffrons.	285
Ragoût de Champignons.	<i>Idem.</i>
Ragoût d'Ecrevices en gras.	286
Ragoût d'Huitres en gras.	<i>Idem.</i>
Ragoût de Moules en gras.	287
Ragoût de Laitances en gras.	288
Ragoût d'Ecrevices en maigre.	289
Ragoût d'Huitres en maigre.	<i>Idem.</i>
Autre Ragoût d'Huitres en maigre.	
290	
Ragoût de Moules en maigre.	291
Ragoût de Laitances en maigre.	292
Ragoût de Foyes de Brochet en mai-	

des Mets, &c.

gre.	là-même.
Ragoût de Truffes en maigre.	293
Ragoût de Morilles à la Crème en maigre.	là-même.
Ragoût de Moulleron à la Crème en maigre.	294
Ragoût de Champignons en maigre.	là-même.
Ragoût de Cardes en maigre.	295
Ragoût de montans de Cardes, de Laitues Romaines, de Choux-fleurs & de Celeri.	296
Raye en ragoût.	là-même.
Raye à la sausse à l'Anchois.	là-même.
Raye frite à la sausse rousse.	297
Ramequins.	299
Ris-de-veau.	300
Ris-de-veau farcis à la Dauphine.	là-même.
Ris-de-veau à la Dauphine farcis aux Ecrevices.	302
Ris-de-veau en fricandeaux.	là-même.
Ris-de-veau piquez à la broche.	303
Ris-de-veau aux fines herbes.	304
Ris-de-veau farcis à la cendre.	305
Ris-de-veau frits.	306
Rissoles.	307
Rissoles en maigre.	308
Rissoles d'Epinars.	là-même.
Rôti.	309

Table

<i>Rôties</i> de roignons de Veau en gras.	315
Rôties en maigre.	316
<i>Rougets</i> : ce que c'est.	317
Rougets en casserole.	<i>là-même.</i>
Rougets grillez à la sauffe à l'Anchois.	318.
Rougets grillez au coulis d'Ecrevices.	319
Rougets en filets.	320
Rougets en marinade.	<i>là-même.</i>
Rougets en filets aux fines herbes.	321

S.

S <i>Sauffe-Robert.</i>	322
Sauffe au Jambon.	<i>là-même.</i>
Sauffe verte.	323
Sauffe pour des Canards.	<i>là même.</i>
Sauffe de Becasses.	<i>là-même.</i>
Sauffe au jus de Mouton à l'échalotte.	324
Sauffe aux Anchois.	<i>là-même.</i>
Sauffe aux Capres.	325
Sauffe aux Truffes.	<i>là-même.</i>
Sauffe aux Champignons, ou aux Mousserons.	<i>là-même.</i>
Sauffe aux Oignons.	<i>là-même.</i>
Sauffe à la Ciboule au roux.	326
Sauffe au Verjus.	<i>là-même.</i>
Sauffe au Verjus au roux.	<i>là-même.</i>

des Mets, &c.

Sausse aux Moufférons nouveaux.	327
Sausse au Pauvre homme.	<i>là-même.</i>
Sausse au Pauvre homme à l'huile.	<i>là-même.</i>
Sausse appelée Poivrade.	328
Sausse douce.	<i>là-même.</i>
Sausse au Fenouil & Groseilles vertes.	<i>là-même.</i>
Salpicon.	329
Saucisses.	331
Saucisson Royal.	332
Saumon, ce que c'est.	333
Saumon au court-boüillon.	<i>là-même.</i>
Saumon, hure, ou tronçons, ou queue's de Saumon à la braise en gras.	334
Saumon, hure de Saumon, ou tronçons, ou queue's à la braise en maigre.	336
Saumon, tranches de Saumon grillées.	337
Saumon, tranches de Saumon grillées au coulis d'Ecrevices.	338
Saumon, tranches de Saumon grillées aux Champignons.	<i>là même.</i>
Saumon, tranches de Saumon grillées à la sausse rousse.	339
Saumon, filets de Saumon au vin de Champagne.	340
Saumon, filets de Saumon aux fines	

Table

herbes.	<i>là-même.</i>
Saumon en filets marinez & frits.	341
Saumon, hartelettes de Saumon.	342
Saumon, tranches de Saumon farcies.	343
<i>Sole</i> , ce que c'est.	344
Soles frites.	<i>là-même.</i>
Soles au vin de Champagne.	<i>là-même.</i>
Soles au coulis roux.	345
Soles aux Concombres.	346
Soles en Fricandeaux.	347
Soles farcies aux Ecrevices.	348
Soles farcies à la fausse à l'Anchois.	349
Soles farcies au sec.	350
Soles à la Sainte-Menehout grillées.	<i>là-même.</i>
Soles en filets à la Sainte-Menehout.	351
Soles en filets à la Sainte-Menehout frits.	<i>là-même.</i>
Soles au Fenoüil.	353
Soles aux fines herbes.	354
Soles aux cœurs de Laituës.	355
<i>Surtout</i> de Soles.	351
Surtout d'autres Poissons.	353
Surtout en gras.	356

des Mors, &c.

T.

T <i>Almondes.</i>	357
<i>Tanches</i> , ce que c'est.	358
<i>Tanches</i> frites.	<i>là-même.</i>
<i>Tanches</i> en fricassée au blanc.	<i>là-même.</i>
<i>Tanches</i> en fricassée au roux.	359
<i>Tanches</i> farcies.	360
<i>Tanches</i> en casserole.	362
<i>Tanches</i> farcies & grillées.	<i>là-même.</i>
<i>Tanches</i> en filets marinez.	363
<i>Thon</i> , ce que c'est.	<i>là-même.</i>
<i>Thon</i> en caisse.	364
<i>Thon</i> à la broche.	<i>là-même.</i>
<i>Tortuës</i> , ce que c'est.	365
<i>Tortuës</i> en fricassée.	<i>là-même.</i>
<i>Tortuës</i> en ragoût au roux.	366
<i>Terrine.</i> , ce que c'est.	367
<i>Terrine</i> de Queuës de Mouton aux marrons.	369
<i>Terrine</i> de Queuës de Bœuf aux marrons.	370
<i>Terrine</i> de Queuës de Mouton aux navets.	<i>là-même.</i>
<i>Terrine</i> de Queuës de Bœuf aux navets.	371
<i>Terrine</i> de Queuës de Mouton & de petit lard aux choux.	<i>là-même.</i>
<i>Terrine</i> de Queuës d'Agneau & de	

Table

- petit lard aux choux. 373
- Terrine de Perdrix ou de Faisans aux choux. *là-même.*
- Terrine de Pigeons & de Ramiers, aux choux. 374
- Terrine de Queuës de Mouton aux concombres. 375
- Terrine de Queuës de Bœuf aux concombres. *là-même.*
- Terrine de Tendrons de Veau aux petits pois verts. *là-même.*
- Terrine de Tendrons de Veau à la purée verte, aux pointes d'Asperges & aux cœurs de Laituës. 376
- Terrine d'Aîlerons à la purée verte. 378
- Terrine de Poulets, ou de Canards, ou de Pigeons à la purée verte. *là-même.*
- Terrine de Poulets aux concombres farcis. *là-même.*
- Terrine de filets de Mouton aux concombres. 379
- Terrine de filets de Bœuf aux concombres. 380
- Terrine de filets de Bœuf à la sausse hachée. *là-même.*
- Terrine de filets de Mouton à la braïse avec une sausse hachée. *là-même.*
- Terrine d'Aîlerons aux champignons

des Mets, &c.

& mousserons.

là-même.

Terrine d'Aîlerons aux marrons & aux navets. 381

Terrine de Pigeons aux Ecrevices. *là-même.*

Terrine de Poulets aux Ecrevices. 382

Terrine de Perdrix au coulis de Lantilles. *là-même.*

Terrine de Canards ou de Sarcelles aux Lantilles. 383

Terrine de Becasses. *là-même.*

Terrine de Becassines. 385

Terrine de Lievres & Levreaux, *là-même.*

Terrine de Lapreaux. 386

Terrine de Saumon en maigre. *là-même.*

Terrine de Truites. 387

Terrine de Saumon en gras. *là-même.*

Terrine de Truites en gras. 388

Terrine de Brochet & d'Anguille en maigre. *là-même.*

Terrine de Perches & de Tanches farcies. 389

Terrine de Soles. *là-même.*

Terrine de filets de Turbots ou de Barbuës. *là-même.*

Terrine de Rougets. *là-même.*

Terrine de filets de Soles en gras. 390

Terrine de filets de Turbots & de

Table

Barbuës en gras.	<i>là-même.</i>
Terrine de Macreuses en maigre.	<i>là-même.</i>
<i>Tourtes.</i>	392
Tourte de Cailles pour Entrée.	<i>là-même.</i>
Tourte de Godiveau.	393
Tourte de Foyes gras.	394
Tourte de Becasses.	395
Tourte de Becassines.	397
Tourte de Perdreaux.	<i>là-même.</i>
Tourte d'Aloüettes.	398
Tourte de Fricandeaux.	399
Tourte de Ris-de-veau.	400
Tourte de Poulets.	401
Tourte de Langues de Mouton.	402
Tourte de Langues de Bœuf & de Langues de Veau.	403
Tourte d'Aîlerons.	<i>là-même.</i>
Tourte de filets de Lievres & Le- vreaux.	404
Tourte de Pigeonneaux.	405
Tourte de Lapins & Lapreaux.	406
Tourte de Lapins ou Lapreaux d'une autre maniere.	407
Tourte de Foyes de Brochets pour Entrée.	408
Tourte d'œufs	409
Tourte d'Huitres.	410
Tourte de Salsifis.	411

des Mets, &c.

Tourte de Tanches.	412
Tourte de Moruë.	413
Tourte de Brochets.	414
Tourte de filets de Soles en maigre.	
<i>là-même.</i>	
Tourte de filets de Barbuës & de Tur-	
bots.	415
Tourte d'Anguilles.	416
Tourte d'Eperlans.	417
Tourte de Saumon.	<i>là-même.</i>
Tourte de Truites.	418
Tourte de Tanches farcies.	419
Tourte de Moules.	420
Tourte de Laitances de Carpes.	421
Tourte de Queuës d'Ecrevices.	422
Tourte de Perches.	<i>là-même.</i>
Tourte de Rougets.	423
Tourte de Carpes.	424
Tourte de Tortuës.	<i>là-même.</i>
Tourte de hachis de Carpes, & de	
tous autres hachis de Poisson.	426
Tourte de blanc de Chapon pour En-	
tremets.	<i>là-même.</i>
Tourte de blanc de Perdrix ou de Fai-	
fans.	427
Tourte d'Amandes.	428
Tourte au Lard.	<i>là-même.</i>
Tourte de Tetine de Veau.	429
Tourte d'Amandes en maigre.	<i>là-même.</i>
Tourte de Pistaches.	<i>là-même.</i>

Table

Tartelettes de Pistaches.	430
Tartelettes de pâte d'Amandes. <i>là-même.</i>	
Tourte de Chocolat.	<i>là-même.</i>
Tourte de Cannelle.	431
Tourte de Crème.	<i>là-même.</i>
Tartelettes de Crème.	432
Tourte de Cerises.	433
Tourte de Framboises.	<i>là-même.</i>
Tourte d'Abricots.	434
Tourte de Pêches grillées.	435
Tourte de Pêches blanches.	<i>là-même.</i>
Tourte de Poires de Bon-Chrétien.	436
Tourte de toutes sortes de Poires.	437
Tourte de Pommes.	<i>là-même.</i>
Tourte de Prunes.	438
Tourte de Verjus.	<i>là-même.</i>
Tourte de Marmelade de fleurs d'Orange.	439
Tourte de toutes sortes de Marmelades.	<i>là-même.</i>
Tourte d'Asperges.	<i>là-même.</i>
Tourte de Mousserons.	440
Tourte de Champignons.	<i>là-même.</i>
Tourte de Morilles.	441
Tourte de Truffes.	<i>là-même.</i>
Tourte d'Epinars.	<i>là-même.</i>
Tourte de Maspain.	442
Truffes à la braise.	443
Truffes au Court-boüillon.	444
Truffes	

des Mets , &c.

Truffes en Sa'ade.	là-même.
Truffes au Jambon.	445
Truite , ce que c'est.	là-même.
Truites au Court-boüillon.	là-même.
Truites grillées.	446
Truites au coulis d'Ecrevices.	là-même.
Truites grillées aux Champignons.	447
Truites grillées aux Concombres.	là-même.
Truites grillées aux Ecrevices.	448
Truites grillées avec toutes sortes de ragoûts maigres.	là-même.
Truites en filets au vin de Champaigne.	là-même.
Truites à la Sainte-Menehour.	449
Truites farcies sur l'arête.	450
Truites , filets de Truites marinez frits.	là-même.
Truites frites.	451
Truites en gras.	là-même.
Turbot , ce que c'est.	là-même.
Turbot au Court-boüillon.	là-même.
Turbot en gras.	452
Turbot aux Ecrevices en gras.	453
Turbot avec toutes sortes de ragoûts.	454
Turbot pour Entrée en maigre.	là-même.
Turbot aux Ecrevices en maigre.	455
Turbot avec toutes sortes de ragoûts maigres.	là-même.

Tome II.

XX

Table

Turbot en casserole. 456
 Turbot à la sausse à l'Anchois. *là-même.*

V.

V *Eau* à la Bourgeoise. 458
 Veau, Longe de Veau à la brai-
 se. 459
 Veau, Longe de Veau à la braise
 avec un ragoût de Concombres ;
 ou bien avec un ragoût de Laituës.
 460
 Veau, Quartier de Veau. *là-même.*
 Veau, Quartier de Veau, ou Longe
 de Veau marinée. *là-même.*
 Veau, Quartier de Veau farci à la
 broche. 461
 Veau, Poitrine de Veau farcie &
 piquée de menu lard. 463
 Veau, Poitrine de Veau farcie &
 piquée de menu lard, avec une
 essence de Jambon. 464
 Veau, Poitrine de Veau à la braise.
là-même.
 Veau, Poitrine de Veau à la braise,
 avec un ragoût de Mousserons, ou
 de Champignons, ou de Truffes.
 465
 Veau, Poitrine de Veau aux Laituës.
là-même.

des Mets , &c.

Veau , Poitrine de Veau aux Pois verts.	466
Veau , Poitrine de Veau aux Concom- bres.	467
Veau , Poitrine de Veau aux pointes d'Asperges.	<i>là-même.</i>
Veau , Poitrine de Veau farcie à la broche , au Jambon.	468
Veau , Poitrine de Veau farcie à la broche , avec toutes sortes de petits ragoûts de Légumes dessus.	469
Veau , Poitrine de Veau frite.	<i>là-même.</i>
Veau , Tendrons de Veau à la braise.	470
Veau , Poitrine de Veau en Surtout.	<i>là-même.</i>
Veau , Entrée de Tendrons de Veau au blanc.	471
Veau , Tendrons de Veau aux Pois.	472
Veau , Entrée de Veau en Fricassée blanche.	473
Veau , Tête de Veau farcie.	474
Veau , Tête de Veau farcie , avec un ragoût d'Ecrevices dessus.	475
<i>Vives</i> frites.	<i>là-même.</i>
Vives aux Capres au roux.	476
Vives aux Concombres.	477
Vives aux Laituës.	<i>là-même.</i>
Vives aux Truffes.	479

X x ij

Table

Vives aux Mousserons, ou aux Champignons.	là-même.
Vive à la fausse à l'Anchois.	là-même.
Vives au coulis d'Ecrevices.	480
Vives aux Huitres.	481
Vives avec un ragoût de Laitances.	482
Vives avec une Saussé hachée.	là-même.
Vives aux Ecrevices.	là-même.
Vives grillées, avec un ragoût d'Huitres, ou de Laitances, ou d'Ecrevices.	là-même.
Vives aux Moules.	là-même.
Vives au vin de Champagne.	483
Vives en Fricassée blanche.	là-même.
Vives en filets.	484
Vives grillées, avec une saussé à l'Anchois dessus, ou bien un coulis d'Ecrevices.	485
Vives farcies.	là-même.
Vives en casserole.	486
Vives en casserole avec toutes sortes de ragoûts.	487
Vives en filets frits.	là-même.
Vives, Tourte de Vives.	488
Vives, Terrine de Vives.	là-même.
Vives en Salade.	là-même.
Vives à la broche en maigre.	489
Vives à la broche en gras.	490
Vives en gras au Jambon.	491

des Mets , &c.

Vives en gras aux Ecrevices. 492

Vives en gras aux Huitres. 493

Vives à la braise. *là-même.*

Vives à la braise avec un ragoût de
Champignons , ou un ragoût de
Mousserons , ou un de Truffes. 494

Vives en filets en gras. *là-même.*

Vives farcies en gras aux Mousserons.
là-même.

Vives en gras aux Cardons d'Espagne,
495

Vives en gras au Celeri. *là-même.*

Vives en gras au coulis de Perdrix.
là-même.

Vives à la braise avec toutes sortes de
coulis. 496

Fin de la Table.



LIVRES IMPRIMEZ

Chez le même Libraire.

NOUVELLE Instruction pour les Confitures , les Liqueurs & les Fruits , où l'on apprend à confire toutes sortes de Fruits , tant secs que liquides, & divers Ouvrages de Sucre qui sont du fait des Officiers & Confiseurs, avec la maniere de bien ordonner un Fruit ; suite du Nouveau Cuifinier Royal & Bourgeois , également utile aux Maîtres d'Hôtel & dans les Familles , pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas, *Nouvelle Edition , revue , corrigée & beaucoup augmentée* , avec des nouveaux desseins de Tables , in-12. 2 l. 10 s.

La Nouvelle Maison Rustique , ou Oeconomie generale de tous les Biens de Campagne : La maniere de les entretenir & de les multiplier ; *donnée ci-devant au Public par Liger , Troisième Edition , revue , corrigée , augmentée , mise en meilleur ordre* , & enrichie de Figures en Taille-douce. Par M *** 2 Vol. in-4°. 18 l.

Les Amusemens de la Campagne , ou Nouvelles Ruses innocentes qui enseignent la maniere de prendre aux pieges routes sortes d'Oiseaux & de Bêtes à quatre pieds , avec les plus beaux secrets

de la Pêche dans les Rivières & Etangs
& un Traité general de toutes les Chaf-
ses, le tout divisé en quatre Livres, par
le Sieur Liger, 2 Vol. in-12. 5 l.

Observations sur l'Agriculture & le
Jardinage, pour servir d'instruction à
ceux qui desireront s'y rendre habiles,
par M. Angrand de Ruennemue, Conseil-
ler du Roy en l'Election d'Orleans, 2 Vols
in-12. 4 l.

Le Jardinier Fleuriste, ou la Culture
universelle des Fleurs, Arbres, Arbustes,
Arbrisseaux servant à l'embellissement
des Jardins, contenant plusieurs Parterres
sur des Dessains nouveaux, Bosquets,
Boulingrins, Salles, Sallons, & autres
ornemens de Jardin, avec la maniere de
chercher les Eaux & de les conduire dans
les Jardins, & une Instruction sur les
Bassins : Ouvrage où tous les Curieux
trouveront à s'amuser agréablement, Se-
conde Edition, revue, corrigée & augmen-
tée considérablement, avec beaucoup de
Planches en Taille-douces, par le Sieur
Liger, in-12. 3 l.

Nouveau Traité de la Taille des Arbres
Fruitiers, contenant plusieurs Figures qui
marquent les manieres de les bien tailler
pour leur faire produire quantité de
Fruits. Par René Daburon Jardinier de M.
le Duc de Brunswick-Lunbourg. 1 l.

